

SONNENPLATEAU • WILDERMIEMING

gh Gerhardhof
EINFACH GENIESSEN

Grex, Mathias und Andreas sind die drei Tiroler am Herd. Inspiriert vom Geschmack der Region, ihren Rohstoffen und der kulinarischen Tradition des Hauses haben sie dem Gasthaus Gerhardhof eine erfrischende Küchenlinie auf den Leib geschneidert: Speisen und Getränke, die vom passionierten Handwerk und vom einfachen Genießen erzählen.

Speisen

Tiroler Wildkräutersalat

Blattsalat mit Blüten, Seidemanns Wildkräutern & hausgemachten Ölen

(Vegan)   

5,20 €

Kraftsuppe aus Beinfleisch & Markknochen

mit Wildkräuter-Frittaten, Wurzelgemüse & Liebstöckel-Öl

(Glutenfrei möglich)     

4,20 €

Crèmesuppe vom Gerhardhof Kürbis

mit Kernölschaum & Kürbiskern-Schopfbrot

(Gluten- und laktosefrei möglich)     

5,20 €

Gerhardhof Forellenfilet

hausgeräuchert mit Zirbe, Wacholder und Rosmarin,

Gurken-Krenperlen, Zitrone, Salzkristalle, Kräutertoast & Blütenbutter

(Glutenfrei möglich)      

8,20 €



Vorspeisen

Heukäse Salat

Blattsalat mit Seidemanns Wildkräutern,
gebackenem Rahmkäse in Heublumen-Kruste & Preiselbeer-Senf
(Glutenfrei möglich)



10,20 €

Putenbrust Salat

Blattsalat mit Seidemanns Wildkräutern, hausmarinierter Putenbrust,
Speckwürfeln, Grana, Croutons, Senfkorndressing, Gemüsechips & Dip
(Gluten- und laktosefrei möglich)



10,20 €

Räucherforellen Salat

Blattsalat mit Seidemanns Wildkräutern, Gerhardhof Räucherforelle,
Kren, Dill-Honigdressing, Gemüsechips & Dip
(Gluten- und laktosefrei möglich)



12,20 €



Salate

Gerhardhof Pasta

mit Bergkäsecreme gratiniert, souffliertem Ei (vom Steyrer Hof Mieming),
Tomaten-Basilikumperlen, Maiwipferl-Öl & Seidemanns Wildkräuter
(Vegan und glutenfrei möglich)     

11,80 €

Tiroler Schlutzkrapfen

Bergkäse, Butter & Seidemanns Wildkräuter   

10,90 €

Gerhardhof Kasspatzeln

Tiroler Blauschimmel- und Bergkäse, Jungzwiebeln, Bauernrahm    

9,80 €

Spinatknödel

Bergkäse, Butter & Seidemanns Wildkräuter    

9,80 €



Pasta & Vegetarisches

Gerhardhof Suppentopf

mit Beinflfleisch, Knöderln, Fleckerln, Nockerln & Eierstich,
saisonaem Gemüse & Kräutern



7,60 €

Gebackener Tafelspitz

in der Kräuterkruste mit Kernöl-Erdäpfelsalat & klassischer Krensaue
(Glutenfrei möglich)



16,80 €

Altwiener Kalbsbeuschel

in Rahmsaue mit Knödel & saisonaem Gemüse



11,90 €

Landhendl im Römertopf

Gerhardhof Kürbis, Mieminger Erdäpfel, Seidemanns Wildkräuter,
geräucherter Chili & Senfperlen
(Glutenfrei möglich)



14,90 €

Rinderrückensteak gegrillt

im Räuchergrill niedrig gegart,
Knusper-Erdäpfel, Röstgemüse, Mönchspfeffer-Creme,
Hausketchup & Aktivkohle-Gin-Meersalzbutte
(Glutenfrei möglich)



240 g 25,50 € | 320 g 31,20 €

Wienerschnitzel vom Schwein

Erdäpfelsalat oder Pommes frites, Preiselbeer-Orangenkonfitüre & Hausketchup

(Glutenfrei möglich)



12,90 €

Wienerschnitzel vom Kalb

Erdäpfelsalat, Sardelle, Kaper, Zitrone, Preiselbeer-Orangenkonfitüre & Hausketchup

(Glutenfrei möglich)

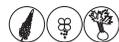


19,50 €

Gerhardhof Grillteller

Schwein, Rind, Pute, Speck & Würstel vom Räuchergrill,

Knusper-Erdäpfel & Dip



18,50 €



Fleischspeisen

Kürbis-Blätterteig-Schlutzkrapfen

Nuss, Nougat, Karamel, Frucht, Kürbiseis & Kernöl



7,80 €

Grex' Creme brulée

Hausgemachtes Sorbet & Schokolade



7,80 €

Weißes Schokoladenmousse „Garten Eden“

Schokoladen-Orangenpfeffer-Früchte-Erde, hausgemachtes Sorbet & Schokolade



7,80 €

Sorbet-Variationen

Süßes, Salziges, Saures & Bitteres mit Schokolade, Früchten und Nüssen



7,80 €



Süßes

Unsere Haltung –

den Dingen und den Menschen gegenüber

Würzöle, Kräutersalze, Saucen, Eingelegtes und **Marmeladen** sind allesamt hausgemacht.

Die **Forellen** tummeln sich als Frischfisch am Hof und werden hausgeräuchert.

Mehlspeisen werden täglich frisch gebacken.

Grex ist einer von Österreichs 23 **Euro-Toques-Chefs** – mit seinem Küchenteam verfolgt er am Gerhardhof die Prinzipien einer gesunden Ernährung, welche natürliche Lebensmittel, traditionelle Rezepte sowie die Mannigfaltigkeit des kulinarischen Erbes in Europa hochhält und sich gleichzeitig die Freiheit eröffnet, Neues zu entwickeln.

Alle Rohstoffe, die in unserer **Region** wachsen und produziert werden, kaufen wir auch bei den Bauern am und rund ums Sonnenplateau – immer saisonal und wenn möglich, in Bio-Qualität.

Es ist uns wichtig, ein partnerschaftliches Miteinander im Team und mit unseren Lieferanten zu pflegen.

ALLERGENINFORMATION

-  A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), mit Ausnahmen
-  H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland-Nüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
-  P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  R Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Inhaltsstoffe