



DER STIFTSMEIERHOF  
SEITENSTETTEN

LAND • GAST • HAUS • FEST • SAAL

*Herzlich Willkommen*

*im Stiftsmeierhof*

*Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Haus  
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.*

*Familie Ratzalt & Ihr Stiftsmeierhof-Team*

**GENUSS • ZEIT**

himmlisch bodenständig!



## *Meierhof Menü*

*Carpaccio vom Mostviertler Weiderind  
mit knackigen Herbstsalaten, gereiftem Parmesan und Rucola-Pesto*

*Mostschaumsuppe mit Schwarzbrotchips*

*Rosa gebratene Entenbrust  
auf Apfelmost-Risotto und Rotweinsafterl*

*Schokoladenmousse  
mit Waldbeerensauce fein garniert*

*drei Gang Suppe, Hauptspeise, Dessert 28,00  
mit Weinbegleitung 37,00*

*vier Gang Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert 38,00  
mit Weinbegleitung 51,00*

### **FEINES VORNE WEG...**

#### **Carpaccio vom Mostviertler Weiderind**

auf knackigen Salaten, gereiftem Parmesan und Rucola-Pesto 10,00

#### **Gegrillter Ziegenkäse**

mit Blattsalat, Himbeerdressing, Nüssen und Granatapfelkernen 7,90

#### **Cremige Bandnudeln**

mit Mangold und frisch geriebenem Parmesan 8,50

### **UNSERE SUPPEN...**

Klare Rindssuppe mit Frittaten 3,50

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 3,80

Klare Rindssuppe mit Nudeln 3,50

Mostschaumsuppe mit Schwarzbrotchips 4,90

**GENUSS • ZEIT**

himmlisch bodenständig!



### AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN...

**Zanderfilet** gebraten  
mit Fischmarinade auf cremigem Apfel-Most-Risotto und Safransauce 19,00

**Saiblingsfilet** gebraten  
auf Mangold-Tagliatelle mit Zitronenöl 17,00

### UNSERE KLASSIKER...

**Wiener Schnitzel**  
mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren 13,00

**Mostviertler Wok** mit Hühnerfleisch, Apfel,  
Dörrzwetschke, Wokgemüse, Basmatireis und Sweet-Chilisauce 14,50

### SPEZIALITÄTEN AUS DER MEIERHOFKÜCHE...

**Filet vom Mostviertler Weiderind** medium gebraten  
mit Schupfnudeln und Rotweinsauce 26,50

**Meierhofpfandl**  
Schweinsfilet auf Cognac-Rahmsauce mit Kartoffelrösti und Speckfisolen 17,00

**Hüft Steak vom Rothirsch**  
mit angesetzter Wildsauce, Rotkraut und Kartoffelspeckrösti 19,00

**Cremige Bandnudeln**  
mit Mangold und Parmesanchips 14,00

**Stifts-Salatteller**  
mit lauwarmen Streifen vom Schweinsbraten 14,50

**Gegrillte Streifen vom Mostviertler Beiried**  
auf winterlichen Salaten 17,00

**Rosa gebratene Entenbrust**  
auf Apfelmost-Risotto und Rotweinsafterl 17,00



## DIE VOLLE SÜSSE...

### **Meierhof Waffeln**

mit Früchten der Saison, Bio-Ahornsirup und Schlagobershaube 7,50

### **Gebackene Apfelräder hausgemacht**

mit Vanilleeis Schlagobers und Zimtzucker 7,00

### **Schokoladenmousse**

mit Waldbeerensauce und frischen Früchten 6,50

### **Apfelstrudel hausgemacht**

mit Schlagobers 3,20

mit Vanilleeis 3,90

### **Topfenstrudel hausgemacht**

mit Schlagobers 3,20

mit Vanilleeis 3,90

mit Vanilleeis 4,90

## JAUSENKARTE... ab 14:30 Uhr

### **Schafkäse aus Wolfsbach**

mit Rucola-Pesto und Salatgarnitur 6,80

### **Stifts Brettljause**

mit hausgeräuchertem Speck, saftigem Braten und würzigen Aufstrichen 8,80

### **Meierhof Toast**

Schinken, Speck, Käse, Zwiebel und Spiegelei 5,70

### **Würstel mit Senf und Kren**

4,20

### **Speckbrot vom Karreespeck**

mit Gurkerl und Kren 4,20

**GENUSS · ZEIT**

himmlisch bodenständig!



## *Knusprig aus dem Backrohr*

### **Jeden Sonntag & Feiertag**

*Schweinebraten mit Semmelknödel und Mostkraut*

€ 13,90

*Mostviertler Weideente mit Kartoffelknödel*

€ 17,30

*An allen anderen Tagen für Familien und Gruppen (ab 4 Personen)  
auf Vorbestellung natürlich möglich!*

---

### **Aus dem Reind!!**

**für Ihre Feier ab vier Personen, bitte Vorbestellen!!**

#### **Bratl in der Rein**

*Knusprig gebratener Schweinebauch,  
Schopfbraten und gebratene Blunze  
dazu Mostviertler Speckkraut und  
Semmelknödel*

*pro Person € 12,00*



#### **Bauern Ente in der Rein**

*mit Kartoffelknödel und Rotkraut*

*pro Person*

**€ 15,00 Euro**



**GENUSS-ZEIT**

himmlisch bodenständig!



## WEINKARTE

2017 Grüner Veltliner Gärtling Nigl Senftenberg	3,10	18,60
2017 Grüner Veltliner Stiftsweingut Klosterneuburg	2,90	17,40
2018 Gelber Muskateller Stiftsweingut Klosterneuburg	3,50	21,00
2017 Riesling Federspiel Gattinger Weißenkirchen	3,50	21,00

2017 Grüner Veltliner Steinfeder Hick Oberarnsdorf		17,50
2017 Grüner Veltliner Federspiel Hick Oberarnsdorf		18,00
2017 Grüner Veltliner Federspiel Jäger Weißenkirchen		18,60
2017 Grüner Veltliner Federspiel Gattinger Weißenkirchen		19,20
2016 Grüner Veltliner Smaragd Schön Högl Spitz		36,00
2015 Grüner Veltliner Pichlpoint Schmelz Joching		32,00
2016 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Rudi Pichler		33,00
2014 Grüner Veltliner Reserve Stift Klosterneuburg		24,50
2016 Riesling Federspiel Domäne Wachau		18,00
2015 Riesling Smaragd Vorderseiber Holzapfel Joching		30,00
2016 Sauvignon Blanc Markus Huber Reichersdorf		21,00

2017 Riedencuvee Glatzer Göttlesbrunn	3,30	19,80
2015 Zweigelt Tattendorf Stift Klosterneuburg	3,30	19,80
2017 St. Laurent Weingut Umathum Frauenkirchen	3,70	22,20
2015 Cuvée Escorial Stiftsweingut Klosterneuburg	3,50	21,00
2015 Zweigelt Tattendorf Kirchmayer		19,10
2017 Cuvee Carnuntum Markowitsch Göttlesbrunn		19,20
2016 St. Laurent Ausstich Stift Klosterneuburg		29,40
2012 Cuvee Terra O J. Heinrich Deutschkreutz		47,00
2013 Zweigelt Hallebühl Umathum Frauenkirchen		46,80
2013 Blaufränkisch Hochberc Gesellmann Deutschkreutz		47,00
2011 Opus Eximium No 22 Gesellmann Deutschkreutz		51,50
2006 Cabernet-Merlot 1012 Feiler Artinger Rust		43,10