

Hallo und herzlich Willkommen am KNAPPENHOF!

Inmitten der Naturkulisse der Rax-Region laden wir Sie ein, kulinarische Vielfalt mit Charakter zu erleben. Unsere Küche steht für echte Handwerkskunst, tief verwurzelt in der Region und veredelt mit frischen Kräutern und saisonalen Zutaten aus unserer Umgebung.

Im ersten Teil unserer Karte finden Sie unsere bodenständigen **Klassiker** – ehrlich und mit viel Liebe zubereitet. Ergänzt wird das Angebot durch unsere **saisonale Gourmetkarte**. Hier werden regionale Produkte raffiniert in Szene gesetzt und saisonale Besonderheiten in feinen Kompositionen auf den Teller gebracht.

Wer sich überraschen lassen möchte, dem empfehlen wir unser **Chef's Choice Menü**: ein kreatives Gourmet-Erlebnis von **Küchenchef Tomaz Fink** und sein Team. Inspiriert von der Jahreszeit, geprägt von der Region.

Ob traditionell oder innovativ – wir kochen mit Hingabe, stets mit Blick auf die Natur und ihre Schätze. Lassen Sie es sich schmecken und fühlen Sie sich bei uns ganz einfach gut aufgehoben.

Helena Ramsbacher und das Knappenhof-Team



Chef's Choice Menü
4 GÄNGE 80 | 6 GÄNGE 110

Hunde sind bei uns sehr gerne willkommen und finden Platz unterm Tisch und an der Leine.

Gedeck zu Mittag 3 EUR | Gedeck am Abend 5 EUR
Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.

UNSERE KLASSIKER

RINDERCONSOMMÉ

Wurzelgemüse | Einlage | Schnittlauch
EUR 9

KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebel | Schnittlauch | Grüner Salat
EUR 20

mit Schwarzem Trüffel

+ EUR 10

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Gurken-Rahmsalat | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
EUR 34 | (klein) 26

WILDSCHWEIN-SARMA

Krautroulade | Erdäpfelpüree | Sauerrahm | Paprika
EUR 28

HIRSCHRAGOUT

Bretz ´n Knödel | Apfel | Preiselbeeren
EUR 31

TOPFENSCHMARRN

Heumilcheis | Marillenröster | Rumrosinen
EUR 14

HAUSGEMACHTER KUCHEN

EUR 7

*Unsere Kuchen und Torten werden frisch im Haus gebacken – mit viel Liebe und besten Zutaten.
Wählen Sie Ihr Lieblingsstück direkt von unserem Tortenwagen.*

Gedeck zu Mittag 3 EUR | Gedeck am Abend 5 EUR

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.

SAISONALE GOURMETKARTE

VORSPEISEN

GLASIERTES KALBSBRIES

Rote Rübe | Alblinsen | Schnittlauch | Sherry
EUR 18

WALDORFSALAT

Sellerie | Apfel | Mandel | Walnuss
EUR 16

BIO BACHFORELLE **vom Kovač & Heinisch**

Erdbeere | Estragon | Hanfsamen
EUR 19

ZWISCHENGÄNGE

RAXER KRÄUTERSUPPE

Schlutzkrapfen | Schafstopfen | Bärlauch
Wiesenkräuter
EUR 18

RAVIOLO & TRÜFFEL

Räucherkartoffel | Wachtelei | Salzhaselnüsse
Waldsauerklee
EUR 22

Chef's Choice Menü

4 GÄNGE 80 | 6 GÄNGE 110

HAUPTSPEISEN

CRISPY BUTTERMILCH KARFIOL

Kaffee | Radieschen | Brennessel | Schwarzer
Knoblauch
EUR 26

WEISSER SPARGEL

Senfkörner | Rhabarber | Eigelb | Brot Beurre
Blanc
EUR 32

MAISHUHN BRUST

Daumnidei | Bärlauch | Grüne Spargel | Belper
Knolle
EUR 28

LAMM ROSA GEBRATEN

Weißer Bohnen | Wilder Brokkoli | Chili-
Knusperöl | Schafgarbe
EUR 36

ZANDER

aus dem Neusiedlersee

Vin Jaune | Erbsen | Minze | fermentierte
Champignons
EUR 38

DESSERTS

RHABARBER

Rollgersten Cremeux | Weiße Schokolade Eis
Earl Grey Tea | Leinsamen | Oxalis
EUR 16

SALBEI CRÈME BRÛLÉE

Apfelsorbet | Gänseblümchen | Hippe
Karamell
EUR 14

Gedeck zu Mittag 3 EUR | Gedeck am Abend 5 EUR

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.

FRIENDS OF KNAPPENHOF

Eier vom Raxbauer Erlach / Reichenau an der Rax

Tomaten- und Gemüseraritäten von Mario Auer / Gloggnitz

Gebäck von der Bäckerei Das Kornried / Payerbach

Trüffel von Zdenko Tartufi / slowenisches Istrien

Bio Fisch von Kovač und Heinisch / Theresienfeld

Fisch vom Eishken Estate / Radlberg

Fleisch- und Wurstwaren vom Höllerschmid / Walkersdorf

Fleisch- und Wurstwaren Kabinger / Payerbach

Gemüse, Obst und Kräuter von Erde / Ebreichsdorf

Artischocken, Süßzwiebeln und Pimentos de Padron vom Theuringer / Raasdorf

Kaffee von der Kaffeebrennerei Franze / Wien

Käse von Jumi / Wien

Bio-Weidegänse von Karnthaler Bernhard / Lanzenkirchen

Wildfleisch, Topinambur und Hafer von Wiesmayer Wild / Hennersdorf

Kürbis von Erik Söllner, Mittermühl / Gleißfeld

Bio Ente von Leopold Sallmanshofer, Grieshof / Rohr im Gebirge

Gedeck zu Mittag 3 EUR | Gedeck am Abend 5 EUR

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.