

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 Tomaž 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

Die gibt's das ganze Jahr auf unserer Karte.

RINDERCONSOMMÉ

Wurzelwerk | Einlage

EUR 9

KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebel | Schnittlauch | Grüner Salat

EUR 19

mit schwarzem Trüffel + EUR 10

HIRSCHRAGOUT

Bretz 'n Knödel | Apfel

Hausgemachte Preiselbeeren

EUR 29

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Gurkenrahmsalat | Erdäpfelsalat

Hausgemachte Preiselbeeren

EUR 33

TOPFENKRAPFERL

Zwetschkenröster | Topfen-Rum-Eis

EUR 14

HAUSGEMACHTER KUCHEN

EUR 6

*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

GLOGGNITZER TOMATEN

Räucherwaller | Schafstopfen | Liebstöckel
EUR 18

SELLERIE SUPERSCHMELZ

Petersilie | Leinsamen | Schwarze Nüsse
EUR 14

GEBEIZTER HIRSCH

Baumkohl | Sommerapfel | Buchweizenblinis
EUR 19

RAXER SOMMERSALAT

Parmesan | Weingartenpfirsiche
Haselnüsse | Wiesenkräuter
EUR 12 | 18

mit Alpengarnelen (5 Stück)
+ EUR 12

mit Hühnerstreifen
+ EUR 8

mit schwarzem Trüffel
+ EUR 10

ZWISCHENGÄNGE

TOMATENESSENZ

Pilzbeuschel-Knödel | Bärlauchkimchi |
Mandeln
EUR 18

THEURIGE ARTISCHOCKE

Kartoffeln | Alpengarnelen-Bisque | Kaviar
EUR 20

CHEF'S CHOICE MENÜ

4 GÄNGE 80 | 6 GÄNGE 110

HAUPTSPEISEN

SCHLUTZKRAPFEN



Steinpilze | Mangold | Wiesenkräuter
EUR 24

RAXER NUSSKNÖDEL



Spitzkohl | Beurre Noisette | Karotte
EUR 24

KARTOFFELRISOTTO



Erbsen | Minze | Belper Knolle
EUR 24

BIO-BACHSAIBLING

vom Kovač und Heinisch

Feldgurke | Risoni | Stangensellerie
EUR 36

REHRÜCKEN IN HEU GERÄUCHERT

Bunte Rüben | Schwarzer Knoblauch | Holler
EUR 38

DESSERTS

LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE

Joghurt | Pfirsich | Waldhonig
EUR 14

MILLE TUILE

Milkschokolade | Basilikum | scharfe Physalis
EUR 16

SORBET ET CRÉMANT

Crémant Alberti Blanc
EUR 12

Kugel Eis oder Sorbet

EUR 3

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