

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 Raxer Wintertrüffel

+ EUR 8

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI

Raxer Wintertrüffel | Haselnüsse | Beurre Blanc

EUR 29

HIRSCHRAGOUT

Bretz 'n Knödel | Quitte | Hausgemachte Preiselbeeren

EUR 29

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Gurkenrahmsalat | Erdäpfelsalat | Hausgemachte Preiselbeeren

EUR 34

WILDSCHWEIN-SAUERKRAUT-ROULADE

Sauerrahm | Erdäpfelpüree

EUR 29

TOPFENSCHMARREN

Quittenröster | Heumilcheis

EUR 12

HAUSGEMACHTER KUCHEN

EUR 6

KUGEL EIS ODER SORBET

EUR 3

*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

BUNTER RÜBENSALAT

Ziegenkäse | Kümmeltuile | Kapuzinerkresse
EUR 14

KARFIOL VIELFALT

Bachsaibling | Schnittlauch | Butterbrösel
EUR 18

ENTENLEBERPARFAIT

Zwiebelmarmelade | Bierbrot | Haselnüsse
EUR 19

ZWISCHENGÄNGE

RAXER FISCHSUPPE

Fischleberknödel | Stangensellerie | Dille
EUR 16

GEBACKENE BLUTWURST

Buchweizensterz | Sauerkrautsaft | Fenchel
EUR 20

CHEF'S CHOICE MENÜ

4 GÄNGE 80 | 6 GÄNGE 110

HAUPTSPESIEN

FALSCHF GRAMMELKNÖDEL

Topinambur | Rotkohl | Kümmelsafterl
EUR 26

BIO BACHSAIBLING

vom Kovač und Heinisch

Kürbis "Lange von Neapel" | Speck
Kürbiskernöl
EUR 36

REH PRALINEN

Maroni Püree | Schwarze Trompeten
Beurre Noisette
EUR 32

GESCHMORTE SHORTRIBS

Herbstkohl | Pastinake | Birne
EUR 34

HIRSCHRÜCKEN MEDIUM

Steinpilze | Schafigarbe | Dirndl
EUR 38

DESSERTS

MARONI-GANACHE

Sanddorn | Sonnenblumenkerne
Gloggnitzer Maroni
EUR 16

LAVENDEL-CRÈME-BRÛLÉE

Birne | Joghurteis
EUR 14

ZWETSCHKENKNÖDEL

Waldviertler Weißmohn | Portwein | Powidl
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