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 85

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

Gedeck 4 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

MARILLENKNÖDEL
Sauerampfereis | Kamille Baiser
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 4 EUR

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

SAISONALE GOURMETKARTE

VORSPEISEN

KIRSCHGAZPACHO
Speck | Fermentierte Tomaten | Croutons
EUR 11

WALLER CONFIT
Gurke | Kürbiskerne | Kartoffeln
EUR 18

ZIEGENKÄSEMOUSSE
Erbsen | Minze | Mandeln
EUR 15

BEEF TARTAR VOM DRY-AGED
Rind aus Österreich
Trüffelmayonnaise | Eigelb | Brioche
EUR 19 | 28

mit schwarzem Trüffel
+ EUR 10

RAXER SOMMERSALAT
Parmesan | Weingartenpfirsiche
Haselnüsse | Wiesenkräuter
EUR 12 | 18

mit Alpengarnelen (5 Stück)
+ EUR 12

mit Hühnerstreifen
+ EUR 8

mit schwarzem Trüffel
+ EUR 10

CHEF'S CHOICE MENÜ
4 Gänge 85

HAUPTSPEISEN

EIERSCHWAMMERLGULASCH
Gebratener Salat | Brennnessel
Sommertrüffel
EUR 28

RAXER NUSSKNÖDEL
Pilz Beuschel | Fisolen | Gebratener
Romanasalat
EUR 26

BIO BACHSAIBLING
vom Kovač und Heinisch
Fenchelrisotto | Holunder-Beurre Blanc
Zucchini
EUR 38

TOMAHAWKSTEAK VOM ÖTSCHERBLICK
Wilder Brokkoli | Kartoffelterrine | Jus
EUR 34

DESSERTS

SCHWARZBEERNOCKEN
Sauerrahmeis | Thymianzucker
EUR 14

RHABARBERGELEE
Vanilleeis | weiße Schokolade
Hanfsamenbiskuit
EUR 13

SORBET ET CRÉMANT
Crémant Alberti Blanc
EUR 12

Kugel Eis oder Sorbet
EUR 3

Gedeck 4 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