

Restaurant Frauenhof Altstätten

Wir stellen uns vor

Ihr Gastgeber René Stangl und Ihr Küchenchef Mathias Pusswald
begrüssen Sie herzlich im Restaurant Frauenhof!

Wir sind 2 Steirer aus dem Herzen von Österreich, welche nebst den landeseigenen Spezialitäten auch die gutbürgerliche Schweizer Küche zu lieben gelernt haben. Wir haben es uns daher zur Aufgabe gemacht, diese mit reichhaltigen und regionalen Produkten neu zu interpretieren.

Mit viel gastronomischem Herzblut werden diverse traditionelle Speisen der beiden Länder frech neu gestaltet, verfeinert und kreativ angerichtet.

Somit ist bei uns für jeden etwas dabei.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim gemütlichen Verweilen, Entdecken und Geniessen unserer Spezialitäten!





Wir bleiben in der Region

Wir verwenden für unsere Speisen nur reichhaltige, regionale und saisonale Produkte. Unsere Lieferanten befinden sich alle in einem Umkreis von 30 Kilometern, wodurch keine unnötige Transportwege entstehen und die lokalen Unternehmen unterstützt werden.

Deklaration von Fleisch und Fleischerzeugnissen:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Poularde / Poulet	Schweiz
Schinken	Produktion: Schweiz, Herkunft: Schweiz
Rohschinken	Produktion: Schweiz, Österreich, Südtirol
Salami	Herkunft: Schweiz



Vorspeisen und Salate

Mousse vom Butternusskürbis mit Schafskäse, gesalzener Schokoladenerde und marinierten Wildkräutern 15,90

Beef Tartar mit eingelegtem Kürbis, Radieschen, Toast und Butter

Klein 100g 25,90

Gross 180g 34,90

Mit Apfelessig und Steirischem Kürbiskernöl mariniertes

12,90

Endiviansalat mit warmen Kartoffeln, Speck und Ei

Gemischter Salat mit Sprossen

11,00

Gemischter Bunter Blattsalat nach Saison

9,50

Die Salate werden mit unserem Hausdressing serviert.

Auf Wunsch auch mit Kürbiskernöl erhältlich (+2,50).

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Sauerrahm Espuma, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

11,90

Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel

9,90



Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (200g) mit Pommes frites und Preiselbeeren	39,90
Wiener Schnitzel vom Schwein (200g) mit Pommes frites und Preiselbeeren	27,90
Alt Wiener Tafelspitz in der Bouillon serviert mit Bratkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren	39,00
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte an Rotwein-Schalotten Sauce mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	39,00
Rosa Rinderfilet an Portweinjus mit sautierten Gemüse Allerlei und Kartoffelgratin	
Mens Cut 200g	54,00
Ladies Cut 150g	46,00
Rosa gegrillte Kalbspaillard an Selleriecreme mit sautierten Brokkoli, Mini-Rübli, Pfifferlingsrisotto und kräftigem Bratenjus	35,90

*Alle Hauptspeisen können Sie auch in kleinen Portionen erhalten,
es wird jeweils 3.- vom Preis abgezogen.*

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Ketchup	21,00
---	-------



Fisch

Gebratene Forellenfilets an Beurre Blanc mit Zuckererbsen,
Kohlrabi, Babyspinat und hausgemachten Kartoffelgnocci 35,90

Vegetarisch

Risotto vom Butternusskürbis mit Ricotta und
eingelegten Preiselbeeren 24,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 23,90

Dessert

Original Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Klein 12,00
Gross 17,00

Hausgemachter Apfelstrudel Wiener Art mit Vanillesauce 12,00

Mousse von der Toblerone mit Süsser Schokoladenerde und
Marinierten Beeren 14,90

Wiener Eiskaffee mit Schlagsahne 12,00

