

BURGER

VORSPEISEN

Rindercarpaccio

Mit Ruccola, Parmesan, Olivenöl € 8,90



Beef Tatare

Gurke, Kapern, Zwiebeln, Ei € 9,90



Roastbeef trifft Garnele

Zart rosarotes Beiried dünn aufgeschnitten mit gegrillter Riesengarnele an geschmorten Cocktailtomaten, Knoblauch-Aioli und Toastbrot € 8,90

HOHE LINDE BURGER



(Klassiker)

Hausgemachter Weissbrot Bun mit Mohn, Rindfleisch Beef 170g, Käse, Ruccola, Prosciutto, marinierte Cocktailtomaten € 12,90

SUPPEN

Süßkartoffel-Chili-Suppe

Mit Prosciuttochips € 4,20



Rindsuppe

Mit Fritatten, Nudeln € 3,50 oder gebackenem Leberknödel als Einlage € 4,20



ROBERT



CHRISTIAN



ANITA



MARTIN



KORNEL



(Hähnchen)

Brioche Bun, Hühnerbrust in Chips-Mantel, Ananas-Mango Chutney, Blattsalat, Wedges und hausgemachter Tomaten-Salsa Dip € 12,90



(XXL)

Hausgemachter Weissbrot Bun, Rindfleisch Beef 350g, Tomaten, Gurke, Speck, Roter Zwiebel, Rotkraut, Wedges und Tomaten-Salsa Dip € 18,90



(Fleischlos)

Mehrkorn Bun, Gemüse - Hirse - Laibchen, Rote Rüben, Salat, Gurke, Tomate, Wedges und Tomaten-Salsa Dip € 11,90



(Doppeldecker)

Wachauer Bun, Rindfleisch Beef 170g, Bratwürstel-Laibchen, Käse, Cole Slaw, Wedges und hausgemachter Tomaten-Salsa Dip € 15,90



(Scharf)

Sesam Bun, Rindfleisch Beef 170g, Habanero, gegrillter Paprika, Eisbergsalat, Parmesan, Wedges und Tomaten-Salsa Dip € 12,90

STEAK

..... alle Steaks haben 250g
(sofern nicht anders angegeben)

BLACK ANGUS
PREMIUM BEEF
MIT SCHOTTISCHEN
WURZELN

Das Angus Rind stammt aus den fruchtbaren Küstenregionen Ostschottlands und ist eine Kreuzung aus den hornlosen „Doddies“ aus der Provinz Angus und der ebenfalls hornlosen „Humlies“ aus Aberdeen. Ende des 18. Jahrhunderts entstand daraus das Aberdeen Angus, das aufgrund seiner überwiegenden Schwarzfärbung jedoch besser bekannt ist als Black Angus. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und heißt auf Gälisch Aonghas, was so viel bedeutet wie „erste Wahl“. Heute gehören Black Angus Rinder zu den beliebtesten Fleischrinderrassen und werden weltweit gezüchtet.

Filetsteak

In Pfeffersauce, mit Kartoffelgratin und Speckfisolen € 28,90

Filetsteak in Glühwein mariniert

Mit Kartoffelgratin und Speckfisolen € 29,90

Surf & Turf

Rinderfilet und Riesengarnelen, mit Waldpilzrisotto und Whiskeysauce € 32,90

T-Bone Steak (400 g)

In Portweinsauce, mit Rosmarinwedges, Broccoli und Karfiol € 39,90

Filet vom Black Angus

Mit Calvados-Preiselbeersauce, frischem Marktgemüse und Pommes € 35,90

Hüftsteak von der Kalbin

Mit Kräuterkruste, auf Kartoffel-Selleriepüree und feinem Natursaftl € 22,90

Pferdesteak

In Malzbiersauce, mit Laugensouffle und tourniertem Karottengemüse € 32,90

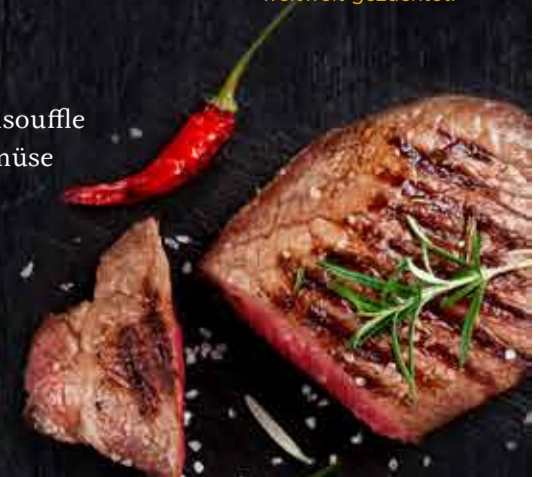


facebook.com/hohelinde

instagram.com/hohelinde

Hohelinde

IN'D BERG EINISCHAUN



GIN TONIC

Gordon London Dry Gin

4 cl Gin/ Schweppes Tonic Water /
Zitronenscheibe € 6,50

Hendricks Gin

4 cl Gin/ Fever tree Tonic/
Gurkenscheibe € 7,90

Reisetbauer Slowberry Gin

4 cl Gin, Wildberry Tonic,
Waldbeeren € 7,90

Wien Gin

4 cl Gin, Fentiments Grapefruit Tonic,
Orangen € 10,90

SCHNÄPSE

Haselnussbrand

Schnapsbrennerei Parzmair, Schwanenstadt
2 cl € 4,90

Apfelbrand im Eichenfass gereift

Schnapsbrennerei Hirschvogel, Thening
2 cl € 3,90

Zirbensch snaps

2 cl € 3,50

Williams, Marille, Nussgeist, Zwetschge, Obstler

2 cl € 2,50

GETRÄNKE

WHISKEY-SPEZIALITÄTEN

Lagavulin

Der 16-jährige Lagavulin ist ein Whisky für erfahrene Kenner, der nach einem guten Mahl in aller Ruhe erforscht und genossen sein will. Diageo. Der trockenste Islay Whisky und ein etablierter Klassiker. Sehr stark, torfig und rauchig, mit einem sehr langen Abgang.

4 cl € 10,-



Bowmore

Feine Zitronen- und Honignoten werden von der unverkennbaren Bowmore-Rauchigkeit zusammengehalten. Warm und köstlich, mit dem feinen Aroma dunkler Schokolade und Torfrauch. Lang anhaltend und fein.

4 cl € 7,90



Tullamore Dew

Hell, Gold.

Eine milde Mischung aus würzigen, zitronigen und malzigen Aromen. Zart, fein, rauchig. Im Körper samtig, weich, rund. Geschmack: Wärmend, und an süßliche Gewürze erinnernd, angenehme Malzigkeit. Sehr reif, ausgewogen, komplex, leichte Honignote. Im Nachklang langsam, weich und angenehm, lange mit vielschichtigem Aroma. Leichter, grain-dominierter blend, unaufdringlich. Etwas süße Vanille und ein Hauch Gewürze.

4 cl € 6,-



WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Kremser Weinberge“

Franz Türk, Stratzing, Kremstal
Auffallend ist die Würzigkeit des Weines – gemahlener weißer Pfeffer, Kümmel, Thymian – und die ausgeprägte Frucht nach rosa Grapefruit, grünem Apfel und Limetten.

1/8l € 3,30

Welschriesling

Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark
Hellgelb mit grünem Schimmer, in der Nase fein-fruchtiges Bukett mit floralen und dezent exotischen Duftanklängen, grüner Apfel, etwas Stachelbeere und Grapefruit, am Gaumen elegant mit harmonischer Säurestruktur, animierendes Fruchtspiel mit zarter Zitrusnote, pikante Finesse im Finale.

1/8l € 3,50

Weißburgunder

Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee
Mittleres Grüngelb. Frischer gelber Apfel, zart nach Mango & Honigmelone, Zitruszesten, mineralischer Touch. Elegant, ausgewogen, frischer, trinkanimierender Säurebogen, feine Fruchtsüße im Nachhall, macht Lust auf ein zweites Glas. Spargelwein.

1/8l € 3,90

Riesling Langenlois

Karl Steininger, Langenlois, Kamptal
Glänzendes Gelb mit deutlichem Goldschimmer; Einladende Steinobst- Anklänge von Marille & Weingartenpfirsich beinhalten am Gaumen ein saftiges Vergnügen. Ein Mix aus Frucht, Kräutern & Würze, mit zarter Restsüße, angenehmer Frucht & eleganter Säure gestaltet ein jahrgangstypisches Trinkerlebnis.

1/8l € 4,50

ROTWEINE

Zweigelt

Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram
Einladendes rotes Walbeerkonfit, ein zarter Hauch von Kirschen, dezente Kräuterwürze in der Nase. Mittlerer Körper, rote Kirschen am Gaumen mit feinen Tanninen – frisch strukturiert. Bereits sehr gut zugänglich mit einem mineralischen Nachhall am Gaumen mit einem zarten Touch Schokolade.

1/8l € 3,30

Blaufränkisch

Gernot Leitner, Gols, Neusiedlersee
Im Duft nach dunklen Beeren, dezent würzig, etwas Holunder. Am Gaumen Preiselbeeren, unterlegt mit feinen Tanninen, etwas Kaffee. Feinherber, langer, würziger Abgang.

1/8l € 3,90

Merlot Haus & Hof

Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee
Schwarz mit Violetttrand, in der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

1/8l € 4,20

Cuvée Heideboden

Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent, Merlot
Dunkles Rubingranat, in der Nase saftige Waldbeeren, dezenter Holzton, am Gaumen komplexer Körper, reife Herzkirschen, etwas Nougat, samtige, feine Tannine, angenehme Mineralität.

1/8l € 4,90

BIER-SPEZIALITÄT

Schleppe

Imperial IPA

Das Schleppe Imperial IPA präsentiert sich als wahrhaft königliche Bierspezialität. Die tiefgoldene bis kupferne Farbe gibt bereits einen Vorgeschmack auf den kräftigen Körper dieses Biers, das von besonders cremigem Schaum gekrönt ist. Ausgeprägte Malzaromen, ein intensiver Hopfencharakter und fruchtig estrige Aromen (Rosen-geschmack) lassen keine Wünsche offen.

Alkoholgehalt: 8,2 % Vol.

Stammwürze: 18,5°

ideale Trinktemperatur: 7 - 10 Grad

0,33 Flasche. € 4,-

