



UNSERE SPEISEN. Das Motto unseres Restaurants ist denkbar einfach. Genuss im Wienerwald. Wobei Genuss in unseren Augen kein kurzfristiges Vergnügen, sondern eine vergängliche Kunst ist, die bleibenden Eindruck hinterlässt. Dabei ist der kompromisslose Qualitätsanspruch das Maß aller Dinge für uns. Die meisten unserer Zutaten stammen von unserem eigenen Hof, sind biologisch und zeichnen sich somit durch ihre nachhaltige Herkunft aus. Auch alle weiteren Produkte, die wir verwenden, stammen von den Zulieferern unseres Vertrauens aus der unmittelbaren Region. So trifft Genuss auf Tradition, Regionalität auf Leidenschaft und Vielfalt. Willkommen bei uns.

w w w . m a r k t h o f . a t

vorspeisen.

ROHMARINIERTES BIO-ANGUSRIND

Dijonmayonnaise | Senfsalat | Haselnuss |
Kohlrabi

17,00

GEBEIZTE LACHSFORELLE VOM THORHOF

Grapefruitleche | Rettich | Avocado

16,00

ROTE RÜBE

Macadamia-Miso | Kernöl-Wasabi-Marinade |
Chiasamen

14,00

GEDECK

5,50

Sämtliche Informationen bezüglich Allergene erhalten Sie von
unseren Service Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

suppen.

KRÄFTIGE BIO-ANGUS RINDSUPPE

Beinflisch | Frittaten | Schnittlauch

6,00

FISCHSUPPE

gefüllte Teigtasche | Erdäpfel | Safran

14,00

”

**Essen ist eine
Notwendigkeit,
aber intelligentes
Essen ist eine
Kunst.**

“

François de la Rochefoucauld

was für zwischen durch.

FONTINA-RAVIOLI

Pilze | Grünkohl | Schnittlauch

19,00 / 24,00

ANGUS-BACKFLEISCH

Senfgurken | Liebstöckelmayonnaise |
Schwarzwurzel

18,00/ 25,00

hauptspeisen.

BOEUF BOURGUIGNON VOM ANGUSRIND

Parmesanpolenta | Champignons |
Schnittlauch

21,00/ 28,00

GEBRATENE SEEFORELLE VOM THORHOF

Fregola Sarda | Lauchgemüse |
Stangensellerie | Safranvelouté

28,00

ROSA GEBRATENES ANGUSRIND

wilder Brokkoli | sautierte Waldpilze |
Kresse-Kapern-Erdäpfel

32,00

klassiker.

GULASCH VOM BIO-ANGUSRIND

mit Brotočnik's Handsemmel

13,00

SCHNITZERL VOM STROHSCHWEIN

mit Petersilerdäpfel oder grünem Salat

mit beiden Beilagen

16,00

19,50

”

**Essen ist
nicht rational.
Essen ist Kultur,
Gewohnheit,
Verlangen und
Identität.**

“

Jonathan Safran Foer

süßes.

ZOTTERSCHOKOLADE

Banane | Erdnuss | Kokos

13,00

HAUSGEMACHTE BUCHELTEN

Vanillesauce | Zwetschkenröstereis

13,00

ZITRUSVIELFALT

Mürbteig | Marille | Schaumwein

13,00

AFFINIERTER KÄSE

kleine Auswahl

15,00

große Auswahl

21,00

dazu

DOMÄNE WACHAU V.D.N.

grüner Veltliner gespritzt mit Wachauer Weinbrand
(16,5%), 1/16

4,50

”

**Ich kann Leute
nicht ausstehen,
die Essen nicht
ernst nehmen.**

“

Oscar Wilde

das markthof menü.

LACHSFORELLE VOM THORHOF

Kopfsalat | Erbsenschote | Yuzu | Saubohne 16,00

GEGRILLTER SAIBLING VOM THORHOF

Gurke | Pistazie | Spitzpaprika | Olive 17,00

KABELJAU

Erdäpfelrisotto | Safran | Miesmuschel |
Ananas 23,00/ 33,00

DOMINIK'S WEIDEHENDL

Räucheraal | Apfel | Parmesan |
Schwarzbrot 21,00/ 31,00

LAMM VON DER FAMILIE RESCH

Salatherz | Nori | Buddha's Hand |
schwarzer Knoblauch 23,00/ 34,00

ZITRUSVIELFALT

Mürbteig | Marille | Schaumwein 13,00

4 GÄNGE (ohne Saibling & Weidehendl) 62,00
Weinbegleitung 35,00

6 GÄNGE 86,00
Weinbegleitung 50,00

OPTIONAL

Statt dem Dessert, affinierter Käse Aufpreis 5,00