



KNAPPENHOF

Hotel & Restaurant

Menü Festspiele Reichenau

1. Juli bis 2. August 2026

VORSPEISEN

BEEF TARTARE VOM DRY AGED RIND AUS
ÖSTERREICH klein 26 EUR / groß 34 EUR
mit Raxer Sommertrüffeln, Senf
und hausgemachten Kartoffelbrioche

ZIEGENKÄSEMOUSSE  18 EUR
mit Erbsen, Minze und Mandeln

ERDBEERGAZPACHO, 16 EUR
mit Speck, Croutons und Liebstöckel

BIO BACHFORELLEN-CEVICHE, 22 EUR
mit Apfel, Kohlrabi, Koriander und Chili

RINDERCONSOMMÉ, 10 EUR
mit Frittaten und Wurzelgemüse

DESSERTS

SCHWARZBEERNOCKEN, 14 EUR
mit Joghurteis und Thymianzucker

HONIG CRÈME BRÛLÉE, 15 EUR
mit Pfirsichsorbet und kandierten
Sonnenblumenkernen

BITTERSCHOKOLADENMOUSSE, 16 EUR
mit Malzeis und Himbeeren

TAGESKUCHEN, 7 EUR

SORBET ET CREMANT, 14 EUR

HAUSGEMACHE OXYMEL, 14 EUR
mit Sorbet nach Saison

HAUPTSPEISEN

GESCHMORRTE BIO SCHWEINSBACKEN,
32 EUR
mit getrüffelter Polenta und wildem Brokkoli

EIERSCHWAMMERLGULASCH  32 EUR
mit Bretz'n Knödel, Sauerrahm, Paprika
und Haselnüssen

WIENERSCHNITZEL VOM KALB, 36 EUR
mit Kartoffelsalat, Gurken-Rahmsalat und
hausgemachten Preiselbeeren

DRY AGED RIB-EYE STEAK (220 g) AUS
ÖSTERREICH, 39 EUR
mit Sauce Bernaise, Kartoffelterrinen, Fisolen
und Jus

GEBACKENER WALLER IM TEMPURA-TEIG,
32 EUR
mit Gurken-Rahmsalat und Schnittlauchmayo

SPINAT-KÄSESPÄTZLE  21 EUR
mit Bergkäse, Röstzwiebeln und grünem Salat
+ Sommertrüffel 12 EUR

RAXER SOMMERSALAT 
klein 19 EUR / groß 25 EUR
mit Romanasalat, grünem Sommergemüse,
Pfirsich und Parmesan
+ Gebirgsgarnele 5 Stück 14 EUR
+ Raxer Sommertrüffel 12 EUR

HIRSCHRAGOUT, 33 EUR
Mit Bretz'n Knödel, Sauerrahm und Apfel

Gedeck 4 EUR

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