

Genuss Termine 24/25

So, 8. Dez. ab 11:30 Uhr - Weihnachts.BRUNCH - pP € 54,--
So, 22. bis Di, 24. Dez. - Restaurant & Hotel GESCHLOSSEN
Mi, 25. + Do, 26. Dez. - Weihnachten beim HOPFELD
2 Sitzungen pro Tag - 11:30 bis 13:30 Uhr & 14 bis 16 Uhr

Fr, 27. Dez. bis Do, 2. Jän. 25 nehmen wir uns eine kurze AUS.Zeit!

So, 5. Jänner - Neujahrs.BRUNCH - pP € 57,--
ab 10. Jänner - Kraut, Rüben und Blunz'n ... asiatisch interpretiert - a la carte

So, 26. Jän. bis Mo, 10. Feb. 25 RUHEN wir uns aus und kommen mit frischen Kräften retour!

Frühstück beim Hopfeld

regional, nachhaltig und saisonal

Freitag & Samstag - 8:30 bis 10 Uhr

Sonntag - 8:30 bis 11 Uhr (mit Ausnahme der BRUNCH.Termine)

Genießen Sie vom Buffet eine Auswahl von ausgezeichneten Produkten - pikant, süß, fruchtig, saftig ...
Die Freilandeier vom Wanderhuhn der Familie Trabauer werden frisch zubereitet.
Das Service.Team serviert einen BIO.Kaffee von Julius Meinl sowie einen BIO.Tee von Sonnentor.

€ 24,-- pP

Kinder bis 11 Jahre zahlen € 1,-- pro Lebensjahr

Zusätzlich bieten wir noch weitere GENUSS.Produkte a la carte an.

Eine Reservierung ist unbedingt notwendig!

Tel - 02266 62788 0 oder email familie@hopfeld.at



www.hopfeld.at



Genuss Region Österreich

Die Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH legt ihren Fokus auf regionale Reichtümer des bäuerlichen Wirtschaftens, lebendiges Lebensmittelhandwerk und einen nachhaltigen Tourismus. Eine unverwechselbare Küche, die für die Region bzw. die Jahreszeit typisch ist, unverfälschte, natürliche und hochwertige Lebensmittel sowie Menschen, die Gastfreundschaft in ihrer ursprünglichen Form glaubhaft vorleben.

Wir wurden ausgewählt und sind im Kreis der „ausgezeichneten Wirtshauskultur“ 23/24 dabei!

Die österreichische Küche ist Kulturgut und wert sie zu erhalten. Für die Verwendung von Produkten aus der Region wurden wir mit dem AMA.Gastrosiegel ausgezeichnet!



unsere Lieferanten



BIO.Rind aus dem Waldviertel & BIO.Wald.Roc Schwein – Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Steirerhuhn von Fam. Lugitsch aus der Südoststeiermark – Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
BIO.Wiesenhendl – Familie Gschladt, Großstelzendorf
Wagram.Forellen – Familie Hengl, Eggendorf am Wagram
Lachsforelle & See.Saibling – Gut Dornau, Leobersdorf
Milch- & Milchprodukte – aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel
Reis aus Österreich – Öster.Reis, Familie Neumeyer aus Gerasdorf
BIO.Solo.Spargel – Weinviertler Spargelbauer Malafa, Goldgeben
BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee – Fam. Eisl, Abersee
Schwarzer Knoblauch – BIO.Hof Goldenits, Tadten
Gemüse der Saison – Unfried, Krems
Wurzelspeck vom Salzburger Bauernhof
BIO.Butter aus Heumilchrahm – Käseerei Höflmaier, Lochen am See
Freiland.Eier vom Wanderhuhn und Zwiebeln – Bauernhof Trabauer, Oberzögersdorf
Weinviertler Weizenmehl – Sierndorfer Walzmühle Franz Assmann
Frühstücksgebäck & Brote – Bäckerei Berthold, Stockerau
BIO.Brote – Dampfbäckerei Öfferl, Gaubitsch
Öle – Ölmühle Fandler, Pöllau
Gewürze – Kotányi Gourmet, Wolkersdorf
Natursalz aus dem Salzkammergut – Salzkontor
Eis vom eis Greissler – Familie Blochberger, Krumbach

Allergene.Kennzeichnung

A - Gluten (cereals containing gluten) / B - Krebstiere (crustaceans) / C - Eier (eggs) / D - Fisch (fish) / E - Erdnüsse (peanuts)
F - Soja (soybeans) / G - Laktose (milk including lactose) / H - Schalenfrüchte (nuts) / L - Sellerie (celery) / M - Senf (mustard)
N - Sesam (sesame seeds) / O - Sulfite (sulphur dioxide and sulphites) / P - Lupine (lupin) / R - Weichtiere (molluscs)

www.hopfeld.at



Auswahl von unserem Getränkesortiment

Rose & Tonic

Belsazar Rose | Tonic Water - € 6,60

Gl. Bründlmayer Brut Rose

fruchtig-würziger Duft, elegante Säure
harmonische Struktur - 0,1 € 7,90

Gl. Sekt Haus Österreich - 0,1 € 4,90

Bellini

Sekt | Marille vom Fruchtkult Preiß - 0,1 € 5,90

Sekt & Wassermelone - 0,1 € 5,60

Limoncello.Sprizz

Prosecco | Limoncello | Soda | Zitrone - € 6,90

Aperol.Veneziano - € 6,90

GINO - alkoholfreier Gin

Limette | Wacholder | Tonic Water DRY - € 7,40

+++

HOPFELD Hausbier v. Faß - 0,3 € 4,340

Zwettler Pils v. Faß - 0,3 € 4,40

Schremser PREMIUM v. Faß - 0,3 € 4,40

Gusswerk Edulguss Radler - 0,5 Fl. € 5,40

Die Weisse

naturtrübes Weissbier - 0,5 Fl. € 5,60

(auch alkoholfrei möglich)

Budvar NeAlko (alkoholfrei) - 0,3 Fl. € 4,40

+++

Wild.Quitte - Fruchtessenz „Edition Sommelier“

aus besten Rohstoffen, viel Erfahrung und
Fingerspitzengefühl entsteht ein geschmacksintensiver
Speisenbegleiter, Obsthof Retter - 1/16 Gl. € 4,90

Fitnessdrink

frisch gepresster Orangen- & Zitronensaft
Himbeersaft und mit Soda aufgespritzt - 0,5 l € 4,90

HOPFELD.Limo

Trauben | Beeren | Limette | Minze - 0,5 l € 4,90

Wassermelone.Limo

Saft aus Wassermelone, Pfeffer u. Minze - 0,5 l € 4,90

Bergapfelsaft mit Ananas ODER Pfirsich

Kohl, Südtirol - 0,2 Fl. € 4,90

Coca Cola | Light | Zero od. Almdudler - 0,3 Fl. € 3,90

Fruchtnektar vom Fruchtkult Preiß

Williams Christ Birne und Marille - 0,25 Fl. € 5,30

Vöslauer Mineralwasser

mit | wenig | ohne Kohlensäure - 0,3 Fl. € 3,40

Julius Meinl Espresso klein - € 3,30

Julius Meinl Espresso groß - € 4,30

Melange

Verlängerter mit aufgeschäumter Milch - € 4,30

Capuccino

Espresso mit geschäumter Milch
und Kakaopulver - € 3,90

+++

Aperol.Sprizz - € 5,60

Hugo.Sprizz - € 4,60

Donau Veltliner 24

Neustifter, Weinviertel - 1/8 Gl. € 4,20

Rose Zweigelt 23

Bründlmayer, Kamptal - 1/8 Gl. € 4,90

Gelber Muskateller 23

Taferner, Carnuntum - 1/8 Gl. € 4,90

Weinviertel DAC Längen 23

Hindler, Weinviertel - 1/8 Gl. € 4,90

Grüner Veltliner Purus 20

Weszeli, Kamptal - 1/8 Gl. € 7,90

Roter Veltliner Wagram DAC 23

Direder, Wagram - 1/8 Gl. € 4,90

Riesling vom Urgestein 22

Stift, Weinviertel - 1/8 Gl. € 4,90

Chardonnay Hinterholz 22

BIO.Weingut Gruber, Weinviertel - 1/8 Gl. € 5,40

Wiener Gemischter Satz Maurerberg 23

8 Rebsorten - Edlmoser, Wien - 1/8 Gl. € 5,50

Zweigelt Dornenvogel Carnuntum DAC 22

Glatzer, Carnuntum - 1/8 Gl. € 6,20

Blaufränkischer vom Lehm 22

Gesellmann, Mittelburgenland - 1/8 Gl. € 5,50

Cabernet Franc Steinberg 18

Zehetbauer, Leithaberg - 1/8 Gl. € 8,20

St. Laurent Ausstich Stiftsbreite 22

Stift Klosterneuburg - 1/8 Gl. € 4,90

Alius 20

Merlot | Syrah

Jaqueline Klein, Neusiedlersee - 1/8 Gl. € 7,50

Rosso e Nero 19

Zweigelt | Cabernet Sauvignon | Merlot

Pöckl, Neusiedlersee - 1/8 Gl. € 9,20

Gerne bringen wir unsere Getränkekarte inkl. der kompletten Weinauswahl.

www.hopfeld.at



Hopfeld.Menü

Lachsforelle x 2

geräuchert & Tartare | lauwarm | Blunz'n | Erdäpfel | Kohlrabi | Honig.Dill.Senf - € 19,90

smoked salmon trout with black pudding, potatoes, kohlrabi and honey.dill.mustard - A / C / D / L

a la carte - € 19,90

+++

Cremesuppe vom Kren

BIO.Camelina.Öl von der Ölmühle Fandler | gebackene Blunz'n

cream of horse radish with camelina.oil and fried black pudding - A / C / G / L / O

a la carte - € 6,90

+++

Kürbis.Risotto

BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee | Blattspinat | Pinienkerne

risotto with pumpkin, sheep cheese, spinach and pine nuts - A / G / L / O

a la carte - € 19,90

+++

Filet vom BIO.Wald.Roc Schwein

Trüffel.Rahm.Gnocchi mit Lauch | Parmigiano Reggiano

roasted filet of pork with truffle.gnocchi, leek and parmigiano reggiano - A / C / G / L

a la carte - € 27,90

oder

See.Saiblingsfilet vom Gut Dornau

gebraten | Kren.Tagliolini | rote Rüben

roasted fillet of char with horse.radish.pasta and beetroots - A / D / G / L / O

a la carte - € 35,90

+++

Spekulatius.Tiramisu

Gewürz.Beerer | Orangen | Zimt

spekulatius tiramisu | spice beeries | orange | cinnamon - A / C / F / G / H / O

a la carte - € 13,90

GENUSS.Menü in 3 Gängen - € 57,-- | in 4 Gängen - € 67,-- | in 5 Gängen - € 77,--

www.hopfeld.at



Hopfeld - das Beste vom Bio.Rindfleisch

von der Kamptaler Fleischerei Höllerschmid

Hochwertiges Fleisch aus regionaler, bäuerlicher Herkunft – langsam gewachsen, feinfaserig, zart, saftig, schön marmoriert, Fettklasse 2 bis 3, niedriger Wassergehalt, geringer Brat- und Kochverlust, bekömmlich und hervorragend im Geschmack. BIO ist besser & gesünder – für das liebe Vieh, für den Menschen und natürlich für die Umwelt.

Beef.Tartare

vom Lungenbraten | Wasabi | Trüffel.Mayo | Wachtelei | getoastetes Weißbrot

80 g als Vorspeise – € 21,90

120 g als Hauptspeise – € 27,90

beef tartare with wasabi, truffle mayo, quail egg and toast – A / C / D / G / M

HOPFELD.Salat mit Filetspitzen

Paprika | Erbsenschoten | Jungzwiebeln | Minze | süße Chili.Soße – € 23,90

roasted sliced fillet of beef with pepper, pea pods, onions, mint and chili sauce – M / O

HOPFELD.Burger mit Öfferl BIO.Bun

200 g Rind | Pilze | Berg.Käse | Rucola | karamellierte Zwiebeln

Trüffel.Mayo | Pommes Frites | Mahatma.Curry.Soße von Fireland – € 21,90

beef burger with mushrooms, cheese, rucola, onions, truffle.mayo

with pommes frites and mahatma.curry.sauce – A / C / G / M / N / O

Tafelspitz

im Suppentopf mit Markknochen serviert

Gemüse | Erdäpfelrösti | Schnittlauchsoße | Apfelkren – € 27,90

prime boiled beef with vegetables, roasted potatoes, chive sauce and apple sauce with horseradish – A / C / G / L / M / O

Filetspitzen Teriyaki

Ananas | Paprika | Pimientos | Öster.Reis – € 34,90

sliced fillet of beef with pineapple, green pepper, pimientos and rice – A / F / G / L / O



+++

Filetsteak vom Lungenbraten

160 g Lady's Cut – € 31,90 | 220 g Gentleman's Cut – € 37,90

Dry.Aged.Beiried – 35 bis 42 Tage am Knochen gereift – 300 g – € 34,90

Die Steaks werden mit einer Portwein.Soße serviert.

Freshwater.Garnele – € 6,90

freshwater.scampi

Pommes Frites – € 4,50 | Süßkartoffel.Pommes – € 4,50 | Rosmarin.Erdäpfel – € 4,50

french fries | sweet potatoe fries | potatoes with rosemary

Grill.Gemüse – € 5,50 | Pilz.Soße – € 5,50 | bunter Blattsalat mit Cherry.Paradeiser und Balsamico – € 5,50

grilled vegetables | mushroom.sauce | leaf lettuce with tomatoes and balsamic

Ketchup von Fireland – € 1,50 | Mahatma.Curry.Soße von Fireland – € 1,50 | Trüffel.Mayo – € 2,90

ketchup | mahatma.curry.sauce | truffle.mayo

www.hopfeld.at



Gedeck

Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
BIO.Butter aus Heumilchrahm von der Käseerei Höflmaier | Aufstrich | Natursalz aus dem Salzkammergut
Jour.Gebäck | BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl - € 4,20 - A / F / G / N

Vorspeisen

Entenbrust

geräuchert | Maroni.Rosmarin.Eis | Cassis.Feigen - € 19,90
smoked duck breast with chestnut..rosemary.ice and cassis figs - A / M / O

Sellerie.Apfel.Carpaccio

Ziegenkäse | Nüsse | Karpfen - € 17,90
carpaccio of celery and apples with goat cheese, nuts and carps - C / H / L

Original Knödelgeheimnis

Grammel- & Speck- & Bratknödel | Paprika.Kraut | Sauerrahm | Kürbiskerne - € 13,90
3 dumplings - cracklings, bacon and roast with green pepper cabbage, sour cream and pumpkin seeds - A / C / G / L

Suppen

Cremesuppe von der Edel.Kastanie

Birnen | Chili - € 6,90
cream of chestnut with pears and chili - G / O

Tafelspitzbouillon

Fleischstrudel oder Frittaten oder Kaspereßknödel - € 4,90
bouillon with meat strudel or sliced pancake or cheese dumplings - A / C / G / L

aus Flüssen und Seen

Lachsforellen.Filet vom Gut Dornau

gebraten | Kürbis.Risotto mit Blattspinat und Pinienkernen - € 32,90
roasted fillet of salmon trout with pumpkin.risotto, spinach and pine nuts - A / D / G / L / O

Wagram.Forelle von Familie Hengl

im Ganzen mit Kräutern gebraten | Petersilienerdäpfel - € 24,90
roasted trout with herbs and parsley potatoes - A / D / G

www.hopfeld.at



x'undes

HOPFELD.Bowl

Linsen | Kräuterseitlinge | Kürbis | Maroni | Nüsse | schwarzer Knoblauch - € 21,90
lentils with king oyster mushrooms, pumpkin, chestnut, nuts and black garlic - G

Gnocchi mit roten Rüben

Äpfel | Kren | Rucola - € 19,90
gnocchi with beets, apple, horse radish and rucola - A / L

Krautfleckerl

karamellisiert | Weintrauben - € 17,90
herb pasta caramelised with grapes - A

Hauptspeisen

Entenbrust von der Fleischmanufaktur AUMAERK

Süßkartoffel.Creme | Portwein.Zwetschken - € 35,90
roasted duck breast with sweet potatoe cream and plums with port wine - A / C / G / L / O

Ragout vom Reh

mit Kakao und Preiselbeeren geschmort | Kürbis | Weichselröster | Semmelterrinen - € 27,90
deer stew with, pumpkin, cherries and bread dumpling - A / C / G / L / M / O

Leber vom Kremstaler BIO.Milchkalb

gebraten | Majoran.Zwiebsaft'l | Äpfel | Preiselbeeren | cremige Polenta - € 25,90
roasted calf liver with marjoram.onion.sauce, apples, cranberries and creamy polenta - A / C / D / G / L

BIO.Wiesenhendl von Familie Gschladt

Ober- & Unterkeule in der Panko.Panade | Erdäpfel.Vogerl.Salat mit Kernöl - € 17,90 / Keule
fried chicken with potatoe.salad and pumpkin seed oil - A / C / O

Wiener Schnitzel vom BIO.Wald.Roc Schwein

vom Filet im Butterschmalz gebacken | Wild.Priselbeeren | Erdäpfel.Vogerl.Salat - € 23,90
escalope from loin of pork with cranberries and potatoe salad - A / C / O

Erdäpfel.Salat oder Gurken.Salat - € 5,50

bunter Blattsalat mit Cherry.Paradeiser und Balsamico - € 5,50

Semmel - € 1,90 | Kornspitz & Salzstangerl - € 2,60 | Laugenbrez'n - € 2,90

www.hopfeld.at



Eis vom eis.greissler aus Krumbach in Niederösterreich

Der intensive Geschmack der Eiscreme entsteht durch die sorgfältige Auswahl erstklassiger Zutaten, die ausnahmslos natürlichen Ursprungs sind. Künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker haben in dem Eis nichts verloren – aus MUHH wird WOW!

Vanille, Zotter Schokolade, Erdbeere, Johannisbeere, Zitrone
Salzburger Nougattraum, Maroni, Zimt und Bratapfel



Dessert & Eis

Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn

mit Rum und Kaffee mariniert | Johannisbeer.Eis vom eis.greissler aus Krumbach – € 9,90

potatoe noodles with poppy seed, rum and coffee and curran ice – A / C / G

Palatschinken vom HOPFELD

mit Marmelade (Marille | Erdbeere | Preiselbeeren) gefüllt – € 5,60

pancakes filled with jam (apricot, strawberry or cranberries) – A / C / G

Kugel von der Tonkabohne

Schokolade | Crumble | Früchtekaviar – € 13,90

tonka bean mousse with chocolat, crumble and fruit caviar – A / C / F / G / H

Schokotürmchen

mit flüssigen Himbeeren gefüllt – € 11,90

mousse au chocolat filled with raspberries – A / C / F / G / H

Winter.Eisbecher

Eis vom eis.greissler aus Krumbach – Maroni | Zimt | Bratapfel

Amarenakirschen – € 9,90

chestnut, cinnamon and baked appel ice with cherries – G / H

Eiskaffee vom HOPFELD

gerührt | Vanille.Eis | Espresso von Julius Meinl | Kaffee.Likör | Crumble – € 9,90

mixed up vanilla ice with espresso and coffee liqueur – A / G / H

Eismarillenknödel vom Tichy

Schlagobers – € 9,90

iced apricot dumplings with cream – C / G / H

+++

Mosaik Trockenbeerenauslese 21

Egermann Alexander, Neusiedlersee – 1/16 € 6,50

nach dem Dessert noch einen Digestif von
Wirtshausbrennerei Krenn, Reisetbauer, Gölles, Jöbstl oder Guglhof ...

www.hopfeld.at





Wir freuen uns auf Ihre Bewertung!

www.tripadvisor.at

www.google.at

www.facebook.at/dreikoenigshof

