

Anno 1258 erscheint das heutige Städtchen

*Deutsch-Wagram unter dem Namen
"Wachbrain" erstmals in einer alten Urkunde.
1278 erstand durch die Schlacht im Marchfeld
die Habsburger Monarchie, die bis 1918
währte. Der Bogen schließt sich wieder im
Marchfeld: Die letzte Bleibe Kaiser Karls in
Österreich war Schloß Eckartsau im
Marchfeld...*

*Zurück zu Wagram: Das einst kleine
Angerdorf, mitten im sogenannten "Schlachtfeld
Europas" gelegen, sollte noch öfters in seiner
Geschichte Schlagzeilen machen. Nicht zuletzt
erlangte es durch den Franzosenkaiser Napoleon
Bonaparte und die Schlacht bei Wagram einen
bleibenden Platz in der Weltgeschichte. Lange
vor diesen schicksalshaften Tagen waren die
Vorfahren der Familie Bocek-Faltus hierorts
ansässig und besaßen neben einem Bauernhof
und einer Mühle das bürgerliche und bekannte
Wirtsbaus mit Kaffeehaus, Tanzsaal,
Fleischerei, Spezereienhandlung und Wirtschaft
"Marchfelderhof zu Deutsch-Wagram"...*

*Heute wie damals wird eine ehrliche, gepflegte
und durch und durch österreichische Gastlichkeit
hochgehalten. Und so wird es auch in Zukunft
bleiben.*

ALLERGENINFORMATION

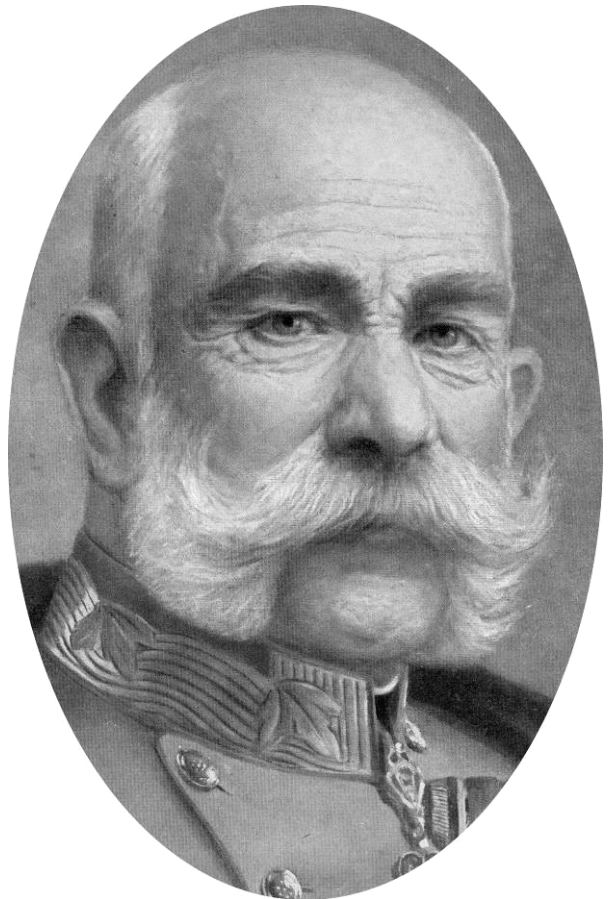
A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier /
D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam /
O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

www.marchfelderhof.at

office@marchfelderhof.at

Tel. 02247/2243


K.u.K.
Marchfelderhof



**Samstag-Mittag-
Menu**

Mittagsmenu

Hochriegl Frizzante

(Samstag mittags Special nur € 2,30)

Y

*Bärlauch-Aschanti-Sesam-
Sonnenblumenkerne-Brötchen*

aus dem Ofen **A,E,G,N**

Kleiner « gesunder » Gruß

von unseren Köchen

Suppe oder Salat

Saisonsuppe **A,L,G,**

(Fbr Kellner informiert Sie gerne)

Bunte

Marchfelder Salatvariationen

mit würzigen Speck-Croutons

Erdäpfelcrèmesuppe mit Pilzen **L,G,**

Frittatensuppe **A,L,G,C**

Kokos-Ingwer-

Karottencrèmesuppe **A,L,**

Hauptspeisen:

Burgunder Rinderbraten **L,M,**

mit Zwiebel-Burgundersauce und Braterdäpfeln

Sautierte Hühnerstreifen **G,O,**

auf Pilzrisotto mit Ruccola & Parmesanbobel

Alt Wiener Backfleisch **A,C,L,G,M,**

In der Rindsbouillon gedämpfte, saftig,- fein durchzogene Rindsbackerl mit Kren und Estragonsenf bestrichen und knusprig herausgebacken dazu Petersilerdäpfeln und Kräutersauce

Gekochtes Schulterscherzel **A,L,C,**

auf Semmelkren mit Schinken-Gröstl, Schnittlauchsauce und Bouillongemüse

Zart faschiertes gebratenes

Kalbsbutterschnitzel **A,C,G,M**

mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

Wiener Schnitzel **A,M,G,**

von der Schweinsfledermaus mit Petersilerdäpfeln

Gin-Pilz Aubirschragout **A,L,G,**

mit zart gedünsteten Stücken vom Dambirsch und Pilz-Taëgliatelle und Preiselbeeren

Junger Wels vom Rost **D,A,G,M,**

mit Bärlauchbutter und Petersilerdäpfeln

Marchfelderhof Spareribs **C,F,G,L,O**

auf klassisch pikante Art - mit Braterdäpfeln, Sauce Ailoi, milder Chilisauce und Zwiebeln

Pilzrisotto **A,G,L,**

mit Ruccola, Balsamico & Granabobel

Butterzarte

Geschmorte Schweinsbackerln **A,G,M**

in cremiger Malzbiersauce mit gemischtn Erdfrüchten aus dem Ofen

Nachspeisen:

Tabiti Vanillecremeschnitte **A,C,G,**

Topfenjoghurt- & Schokomousse **G,P,**

im Glas serviert mit gemischten Waldbeeren

Tiramisu **A,C,G,**

nach Saison

Vanilleeis mit heißen Himbeeren **G,C,**

Sauce Suchard, und Schlagobers

3 gängiges Menu € 13,90

Gedeck: Erwachsene € 2,90

Kinder € 1,20

*Dieses Menu servieren wir Ihnen
gerne bis maximal 14 Gäste!*