

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

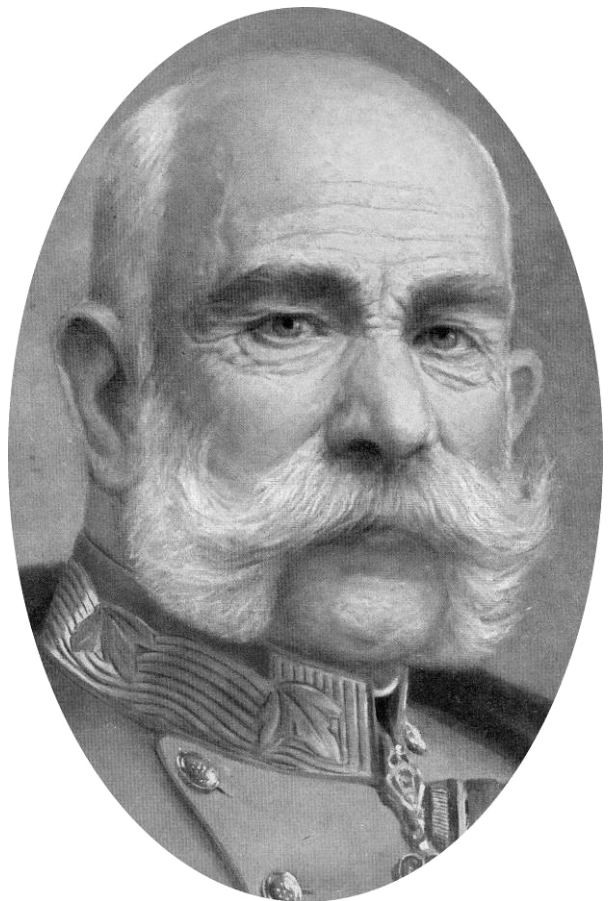
A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier /
D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam /
O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

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)

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)

Marchfelder Salatvariationen

mit würzigen Speck-Croutons

Rote Linsencrèmesuppe

mit Harissa G,L,O,

Kräuter-Frittatensuppe A,L,G,C

Pilzlingcrèmesuppe

mit Knusper-Tortilla A,G,L,

Hauptspeisen:

Geschmortes Ochsenbackerl

In Zweigelt- Wurzelrahm, knusprig gebackenen

Zwiebeln & Erdäpfelgratin A,C,L,G

Chicken-Bowl C,D

mit gegrillten Hübnerfiletstreifen, knackigen

Gartensalaten, Cbillnudeln und Marchfeldgemüse

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

In der Rindsbouillon gedämpfte, saftig,- fein

durchzogene Rindsbackerln mit Kren und

Estragonsenf bestrichen und knusprig

herausgebacken dazu Petersilerdäpfeln und

Kräutersauce

G'radelte Blunzen A,C,

mit Schinken-Erdäpfelschmarrn und Krautsalat

Gekochtes Schulterscherzel A,L,C,

auf Semmelkren mit Schinken-Gröstl,

Schnittlauchsauc und Bouillongemüse

Sautierte Hübnerstreifen G,O,

auf Pilzrisotto mit Ruccola & Parmesanbobel

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

In Erdäpfelchips knusprig gebackene

Wallersticks A,C,D,L,M,

auf Erdäpfel-Vogersalat mit Kürbiskernöl

Marchfelderhof Spareribs C,F,G,L,O

auf klassisch pikante Art - mit Braterdäpfeln,

Sauce Ailoi, milder Cbilisauce und Zwiebel

Für Vegetarier:

Zucchini-Schalotten-Ragout A,G,L,

auf Kräuter Linguine mit Secchi Tomaten

Nachspeisen:

Tabiti Vanillecremeschnitte A,C,G,

Topfenjoghurt- & Schokomousse G,P,

im Glas serviert mit gemischten Waldbeeren

Sachertorte mit Schlag A,C,G,

nach Art des Hauses

Vanilleeis mit heißen Himbeeren G,C,

Sauce Suchard, und Schlagobers

3 gängiges Menu € 14,50

Gedeck: Erwachsene € 2,90

Kinder € 1,20

Dieses Menu servieren wir Ihnen

gerne bis maximal 14 Gäste!