

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 schicksalhaften 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

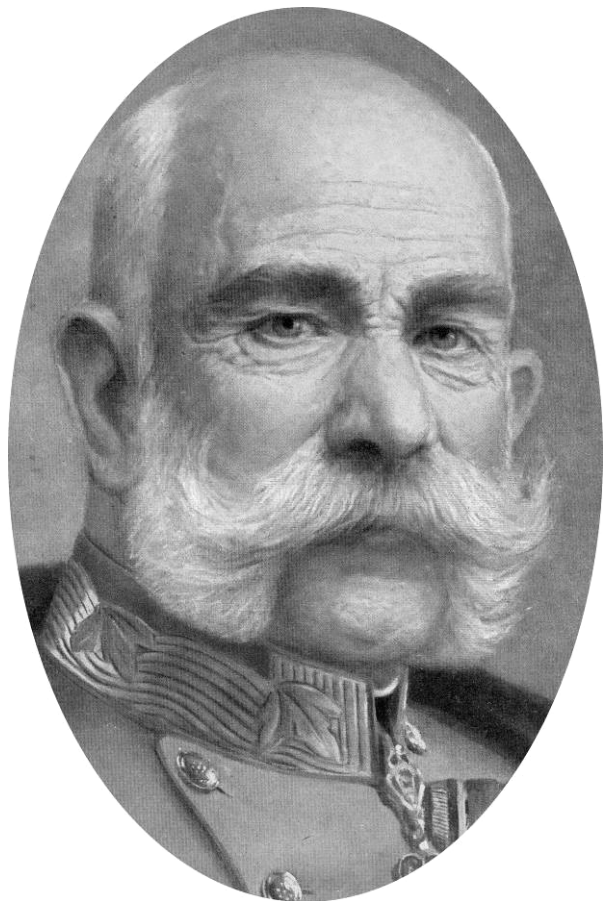
A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier /
D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam /
O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

www.marchfelderhof.at

office@marchfelderhof.at

Tel. 02247/2243


K.u.K.
Marchfelderhof



**Samstag-Mittag-
Menu**

Mittagsmenu

Hochriegl Frizzante

(Samstag mittags Special nur € 2,80)

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 Salato variationen

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 & Erdäpfelknödel A,C,L,G

Chicken-Bowl C,D

mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, knackigen Gartensalaten, Chillinudeln 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 Paprikakraut

Gekochtes Schulterscherzel A,L,C

auf Semmelkren mit Schinken-Gröstl, Schnittlauchsauce und Bouillongemüse

Sautierte Hühnerstreifen 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 Damirsch und Erdäpfelknödel und Preiselbeeren

In Erdäpfelchips knusprig gebackene

Wallersticks A,C,D,L,M

auf Erdäpfel-Vogelersalat mit Kürbiskernöl

Marchfelderhof Spareribs C,F,G,L,O

auf klassisch pikante Art - mit Braterdäpfeln, Sauce Ailoi, milder Chilisauce 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 € 15,50

Gedeck: Erwachsene € 3,10

Kinder € 1,60

Dieses Menu servieren wir Ihnen

gerne bis maximal 14 Gäste!