

Willkommen in der



Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Das Team der Hoamroasstubn wünscht  
einen guten Appetit und  
einen angenehmen Aufenthalt.



Täglich ab 12:00 Uhr geöffnet.

Für Reservierungen:

Tel.: +43 (0) 664 37 37 182

E-Mail: [info@hoamroas.at](mailto:info@hoamroas.at)

[www.hoamroas.at](http://www.hoamroas.at)

## Aus dem Suppentopf:

---

Kaspressknödel Suppe (L,G,A,C)

Backerbsensuppe (L,G,A,C)

Fritattensuppe (L,G,A,C)

Gulaschsuppe mit Gebäck (A,C,G)

## Für den Kleinen Hunger:

---

Schinken Käse Toast (A,C,F,G,N,M)

Salat Garnitur

Frankfurter Würstel (A,G,M,O)

Senf , Kren und Gebäck

Portion Pommes

## Kindermenü:

---

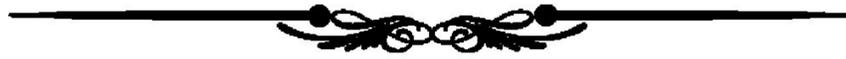
Portion Pommes + Skiwasser 0,25l

Schinken Käse Toast + Skiwasser 0,25l

Grillwürstel mit Pommes+ Skiwasser 0,25l

Putenwiener mit Pommes+ Skiwasser 0,25l

# Hauptspeisen



Wienerschnitzel mit Pommes oder Kartoffeln

(A,C,G)

Currywurst mit Pommes und selbstgemachter Currysauce

(F,M,N)

Hoamroast vom Schweinefilet mit Grillgemüse ,  
Blattsalaten Spiegelei und Cocktailsauce

(A,C,G,L,O)

Ofenkartoffel mit Putenstreifen und Kräutersauce

(G)

Vegetarischer Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse  
und Kräutersauce

(G,O,F)

Kasnock´n im Pfandl serviert mit Röstzwiebel

( A,C,G,O)

Bauern Kasnock´n im Pfandl serviert mit Röstzwiebel

(A,C,G,O)

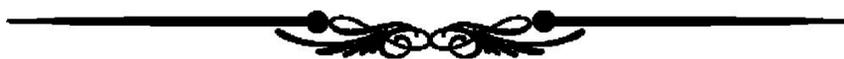
Erdäpfelgröstel mit Spiegelei und gemischtem Blattsalat

(C,G,M,O)

Gebratene Putenbrust Streifen mit zweierlei Dipsaucen  
und Wedges

(F,G,H,M)

# Spezialitäten



## Huatessen ab 4 Personen

(A,C,G,L,M,O)

Verschiedene Fleischsorten , Saucen , Salat, Ofenkartoffel und Baguette

## Schweinsbraten vom Bauch ab 4 Personen

(A,C,G,L,O)

Mit Semmelknödel, Kartoffeln und Radisalat

## Klassische Ripperl ab 4 Personen

(A,C,G,L,O)

Mit Semmelknödel , Kartoffeln und Krautsalat

## Surf & Turf ab 2 Personen

(A,B,C,G,L,O,R)

Rinderfilet, Garnelen , zweierlei Saucen

Grillgemüse , Bratkartoffeln, Salat und Baguette

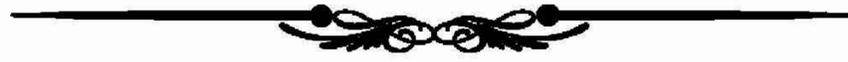
## Spare Ribs BBQ ab 4 Personen

(F,G,L,M,N,O)

Hausgemachte Kartoffel Wedges , Gebratenes Gemüse

Zwei Dipsaucen, Ofen Kartoffel und Salat

# Hot-Potatoes



Ofenkartoffel mit Kräutersauce  
und gebratenen Putenstreifen  
(G,L,O)

Ofenkartoffel mit Kräutersauce  
und Grillgemüse  
(G,L,O)

Ofenkartoffel mit Kräutersauce  
und Speck Zwiebel  
(G,L,O)

# Salate



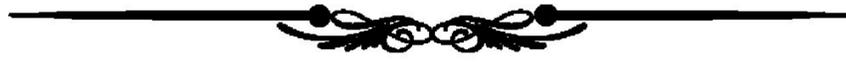
Gemischter Blattsalat mit Putenstreifen  
(F,G,M,O,P)

Bauernsalat mit Speck und Kartoffeln  
(F,G,M,O,P)

Kleiner Gemischter Salat  
Großer Gemischter Salat  
(F,G,M,O,P)

Bunter Salatteller mit  
gebratenen Kaspessknödel  
(A,C,F,G,M,O,P)

# Hoamroas Jausn



**Kasbrot**  
(A,C,G,O)

**Speckbrot**  
(A,C,G,O)

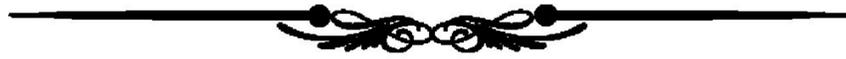
**Schmalzbrot**  
(A,C,G,O)

**Verhackert's Brot**  
(A,C,G,O)

**Schinkenbrot mit Kren**  
(A,C,G,O)

**Hoamroas Brettljausn**  
(A,C,G,O,M,P)

# Süßspeisen



Topfenstrudel mit Sahne

(A,C,G,O)

Topfenstrudel mit Vanillesauce

(A,C,G,O)

Apfelstrudel mit Sahne

(A,G,H,O)

Apfelstrudel mit Vanillesauce

(A,C,G,H,O)

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Wartezeit 20 min

(A,C,G,O)

Eis Palatschinken mit Sahne und Schokoladen sauce

(A,C,G,O)

Nougatpalatschinken mit Sahne

(A,C,G,O)

## Alkoholfreie Getränke

---

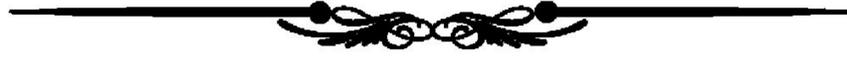
Coca Cola	0,25 L / 0,5 L
Fanta	0,25 L / 0,5 L
Apfelsaft	0,25 L / 0,5 L
Apelsaft gespritzt	0,25 L / 0,5 L
Orangensaft	0,25 L / 0,5 L
Almdudler	0,25 L / 0,5 L
Skiwasser Holunder / Himbeere	0,25 L / 0,5 L
Tonic Water	0,2 L
Soda	0,25 L / 0,5 L
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 L
Rauch Eistee Zitrone	0,33 L
Rauch Marille	0,2 L
Rauch Erdbeere	0,2 L
Red Bull	0,25 L
Gasteiner Mineralwasser	0,33 L

## Heißgetränke

---

Verlängerter  
Café Latte  
Capuccino  
Espresso  
Heiße Schokolade mit Schlag  
Lumumba/ Heiße Schokolade mit Rum  
Früchtetee  
Kräutertee  
Schwarzer Tee  
Tee mit Rum  
Glühwein  
Jagatee

## Bier



Stiegl Goldbräu vom Fass (A)	0,3 L
Stiegl Goldbräu vom Fass (A)	0,5 L
Stiegl Goldbräu Flasche (A)	0,5 L
Stiegl Zitronen Radler vom Fass(A)	0,3 L
Stiegl Zitronen Radler vom Fass (A)	0,5 L
Franziskaner Weißbier hell (A)	0,5 L
Franziskaner Weißbier Dunkel(A)	0,5 L
Alkoholfreis Bier ( Flasche) (A)	0,5 L

## Wein



Spritzer Weiß/ Rot 1/4 L (O)
Spritzer Weiß/Rot Süß 1/4 L (O)
Aperol Spritzer (O)
Hugo (O)
Grüner Veltliner 1/8 L (O)
Blauer Zweigelt 1/8 L (O)

## Spirituosen



Bacardi Cola

Whiskey Bull

Whiskey Cola

Whiskey on the Rocks

Vodka Bull

Flügerl

Flying Hirsch

Jägermeister

Averna

## Schnäpse



Selbstgebrannter Obstler 2cl

Selbstgebrannter Vogelbeer 2cl

Selbstgemachter Zirbenschnap 2cl

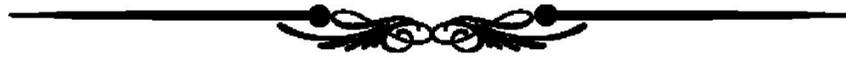
Williams Birne ohne Frucht 2cl

Williams Birne mit Frucht 2cl

Marillenschnap ohne Frucht 2cl

Marillenschnap mit Frucht 2cl

# Österreichische Flaschenweine



Welschriesling Herrnberg 0,75 l

2015 (O)

Bio Weingut Hofer

Grüner Veltliner vom Vogelsang 0,75 l

2015 (O)

Weinviertel DAC , Bio Weingut Hofer

Weißburgunder 0,75 l

2015 (O)

Bio Weingut Hofer

Sauvignon Blanc Classique 0,75 l

2015 (O)

Weingut Walter Skoff

Sankt Laurent 0,75 l

2013 (O)

Weingut Peter Dolle

Siglos 0,75 l

2014 (O)

Weingut Johann Heinrich

## Prosecco



Prosecco Ca Vive (O)

0,75 l

Weingut Masottina , Italien

Biosecco (O)

0,75 l

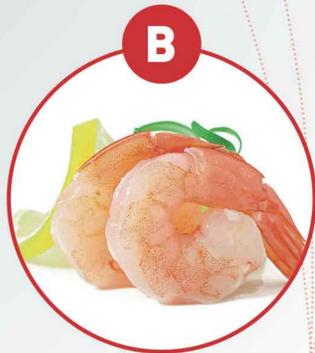
Bio Weingut Hofer, Österreich

# Die 14 Allergene



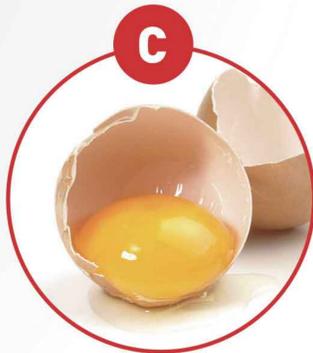
## A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



## B KREBSTIERE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



## C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



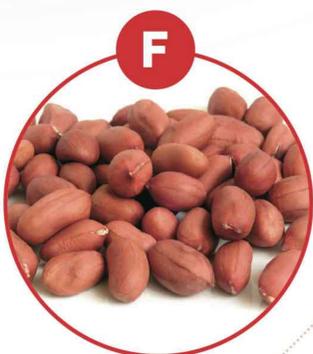
## D FISCH UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



## E ERDNÜSSE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



## F SOJABOHNEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Bröt, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler



## G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



## H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## L SELLERIE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## M SENF UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



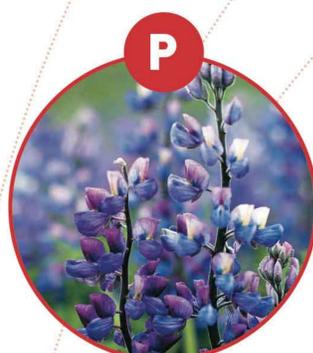
## N SESAMSAMEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## P LUPINEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



## R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

**Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!**

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.