



Gaumenfreuden erleben... Herzlich willkommen im Höhenhof

Küchenmeister Thomas Daxl, seine Familie und das gesamte Team, freuen sich, Sie und Ihren Gaumen verwöhnen zu dürfen.

Jetzt, wenn die Nächte wieder länger werden, sich die Blätter in den schönsten Farben präsentieren, bald der erste Schnee fällt, ist die Zeit reif für etwas Besonderes.

Es ist Zeit für exquisiten Wild & aromatische Pilze, Maronen und Orangenduft liegen in der Luft. Kosten Sie das Beste, was uns die Natur zu bieten hat - auf eine vielfältige und köstliche Weise.

Da die Zeit auch andere Formen des Speisens mit sich bringt, haben wir in unserer Auswahl an Gerichten selbstverständlich auch an Vegetarier gedacht.

Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Eine genussreiche Zeit und köstliche Stunden wünschen Ihnen,

Ihre Familie Daxl und das gesamte Höhenhof Team.



Ein besonderer Abend...
unser Menü

Genießen Sie unser

Vier-Gang-Überraschungsmenü inklusive Aperitiv 45,00

mit dazu passender Weinbegleitung 58,00

Sie suchen noch ein Geschenk?

Dann verschenken Sie doch einen Gutschein von uns.

Gaumenfreuden machen immer Freude !!

Ein genussvoller Auftakt... als Aperitiv empfehlen wir

Glas Prosecco Valse bianco frizzante Weingut Contarini	0,1 l	3,50
Glas Prosecco rosè Valse rosato frizzante Weingut Contarini	0,1 l	3,50
Glas Brut Dargent- Demi-sec Rosé - Pinot Noir (rosé)	0,1 l	4,50
Glas Champagner Brut von Castelnau	0,1 l	5,90
Glas Champagner Brut rosé von Castelnau	0,1 l	6,90
Winter Lambrusco Lambrusco frizzante, Orangensaft , Orangenscheibe	0,2 l	4,90
Sprizz Prosecco, Aperol, Tafelwasser, Orange	0,2 l	4,90
Bayrischer-Sprizz Weißbier mit Aperol ⁴	0,1 l	2,30
Wintersprizz Prosecco, Glühwein, Tafelwasser, Zimt, Orange	0,2 l	4,90
Winter Hugo Alkoholfrei Ginger Ale ² , Tafelwasser, Johannisbeere, Holunderblüte ⁴ , Minze, Limette	0,2 l	3,90
Hugo Prosecco, Holunderblüte, Tafelwasser, Minze, Limette	0,2 l	4,90
Hugo rosé Prosecco Rosé, Holunderblüte ⁴ , Tafelwasser, Minze, Limette	0,2 l	4,90
Granatapfelhugo Prosecco, Granatapfel, Tafelwasser, Minze, Limette	0,2 l	4,90
Martini bianco, rosso, dóro, extra dry	4 cl	3,40
Campari ⁴ / soda / orange	4 cl	4,80
Sherry - Medium, Dry, Rich Golden	4 cl	3,40

Zum anregen der Gaumenfreuden... die Vorspeisen unseres Hauses

Suppe des Tages 3,90

Maronenschaumsuppe mit karamellisierten Orangenfilets 4,60

Kaspressködelsuppen 4,80

Carpaccio von dreierlei Rübchen mit Feldsalat 9,80

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feige und Kräuterbaguette 11,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons, Ruccola und frisch geriebenem Parmesan 13,90

Beef Tartar auf geröstetem Bauernbrot mit Wachtelei 14,50

Seeteufelbäckchen auf Parmesanrisotto & Hummerschaum 14,50

Duett von Lachstartar mit Orangen-Crème fraîche & gegrillten Riesengarnelen in Kräutermarinade 15,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette



Gesunde Kraft der Erde... Frische Salate und vegetarisch-veganer Genuss

Feldsalat mit gebratenen Champignons, Nüssen & Speck
vegetarisch auch ohne Speck 12,50

Backhendl-Salat
Feld und Blattsalate mit gebackenem Hendl und Preiselbeeren 14,50

Winter-Gourmet-Salat
Winterlicher Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Champignons
an Balsamicodressing, dazu Baguette 14,90

Beilagensalat, extra 3,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 7,90

Tagliatelle mit Gorgonzola, Birne & Nüssen 9,80

Gefüllte Zucchini auf Tomatensugo mit Feta gratiniert,
dazu Salzkartoffeln 9,90

Parmesanrisotto mit Champignons & winterlichem Gemüse 10,90



Von der Quelle zum Ozean... Unsere Fischvariationen

Fischeintopf & Wurzelgemüse dazu Baguette 10,50

Spaghettini mit gebratenem Lachsfilet und frischem
Blattspinat in Knoblauch-Sahnesoße 13,90

Zanderfilet auf Butterfenchel mit Püree der Petersilienkartoffel
an Mandelspeckschaum 14,90

Acht Stück Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuter marinade
an lauwarmen Gemüsesalat und Knoblauchbaguette 15,90

Filet von der Rotbarbe mit Rotwein-Risotto und Mandelbroccoli 15,90

Traditionelles ohne Schnickschnack... Die bewährten Klassiker

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Reibeknödel und Bayrisch Kraut	7,90
oder Salat	8,90
Senfrahmgeschnetzeltes ⁴ vom Schweinefilet mit Rösti und winterlichem Gemüse	10,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	10,90
Gebackene Schweineleber mit Kartoffel-Lauchpüree und Rahmwirsing	10,90
Höhenteller Schweinefilet auf Rahmschwammerl dazu Spätzle und winterliches Gemüse	14,90
Kalbtafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	15,90
Zwiebelrostbraten - rosa gebratene Rinderleide - mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Speckbohnen	16,90

Gerne servieren wir unsere Klassiker auch als kleine Portionen
(abzgl. 2,00)



Einiges von Wald und Wiese...
unsere Wildspezialitäten

Wildbolognese mit Fettucini

9,90

Wildragout mit Semmelknödel, Apfelblaukraut & Preiselbeerbirne

11,90

Rehbraten mit Spätzle, Mandelbroccoli & Wildpreiselbeeren

14,90

Halbe Ente mit Knödel & Blaukraut

14,90

Hirschrücken auf Rahmwirsing, dazu Fingernudeln & Wacholderrahm

24,50



östliche originale...
Der Küchenchef empfiehlt

Boeuf à la mode 14,50
Rinderschmorbraten mit Semmelknödel & Rübengemüse

Geschmorte Kalbshaxe 15,90
mit Wurzelgemüse & gebratenen Serviettenknödel

Rinderfilet 24,50
an Pilzen, Erbsenpüree und Portweinreduktion

Duett von Rinderfilet & Riesengarnele 26,80
auf lauwarmen Gemüsesalaten & Kräuterbutter

Wenn der Hunger nicht so groß ist... Kleinigkeiten und Brotzeiten

Sechs Bratwürstel³ auf Bayrisch Kraut, dazu Brot 6,50

Currywurst³ mit Pommes frites 6,90

Dreierlei geröstetes Brot mit luftgetrocknetem Schinken,
Salami & Leberpastete 7,50

Dreierlei geröstetes Brot mit Bergkäse,
Reblochon & Kräutermoussefrischkäse 7,50

Fleischpflanzerl mit Kartoffelstampf und Zwiebeljus 8,90

Käsebrett⁴ (Emmentaler, Camembert & Bergkäse)
mit Gurken, Tomaten und Brotauswahl 8,90

Lassen Sie sich verführen... Unwiderstehliche Naschereien

Florentiner Eine Kugel Eis mit einem heißen Espresso darüber wahlweise mit einem Schuss Siggi Herzog - Nussertl Edelbrand	2,90 4,50
Eiskalte Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	5,80
Lauwarmer Apfelcrumble mit Vanilleschaum	5,80
Warme Apfelküchel mit in Krokant gewälztem Vanilleeis & Sahne	5,90
Cappuccino von Gewürzkaffeeparfait mit Florentiner	5,90
Heiße Kardamom-Schokolade mit Eierlikörsahne & dreierlei Macaron	7,80
Winterlicher lauwarmer Schokoladenkuchen auf Dagout von Dörrobst, gebrannter Mandel & Honig an Walnusseis	7,90
Stück Macaron - verschiedene Sorten serviert in der Etagere	0,90
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Trüffelöl, dazu eine Brotauswahl	9,50