Herzlich Willkommen im Birkenhof Gols

Unsere kulinarische Philosophie

Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, dass unsere Welt ein bisschen besser wird. Daher setzen wir auf regionale Grundprodukte. Uns ist es wichtig, dass die von uns verwendeten Lebensmittel hochwertig sind. Sie sollten, wenn möglich, keine langen Lieferwege haben. Die unmittelbare Region ziehen wir beim Einkauf vor. Was wir hier nicht bekommen, beziehen wir aus dem restlichen Österreich und danach kommt erst Europa ins Spiel. Wir möchten möglichst keine Zutaten von außerhalb Österreichs verwenden. Uns ist bewusst, dass dies nicht immer möglich ist. Dennoch ist es uns wichtig, dass auch diese aus nachhaltigem Anbau kommen.

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über eventuelle Allergene in unseren Speisen. Laktose- (Lf), Gluten- (Gf) freie, vegetarische (V) sowie vegane Gerichte (Va) erkennen Sie sofort an der Kennzeichnung!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und angenehmen Aufenthalt

Familie Beck & das Birkenhof Team

Besuchen Sie auch unsere Homepage:

View our Menu in English:

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

Öffnungszeiten von unserem Wirtshaus – Restaurant

Freitag und Samstag 9:00 – 20:30 / Sonntag 9:00 – 14:00

Unser Hotel ist natürlich 7 Tage die Woche geöffnet!

Feiern im Birkenhof, das besondere Erlebnis!

Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Taufe, Ihren Hochzeitstag oder was immer Sie gerade zum Feiern haben.

Wir bieten Ihnen wunderschöne Räumlichkeiten bis zu 100 Personen, in denen Sie gemeinsam mit Ihrer Familie und Freunden abseits der anderen Gäste Ihren ganz speziellen Tag genießen können.

Wir verwöhnen Sie mit ausgezeichnetem Service und bekochen Sie mit wunderbaren Gerichten aus der traditionellen und auch zeitgemäßen Küche mit Augenmerk auf die Produkte der Region!

Seminare im Birkenhof!

Tagen in entspannter Atmosphäre!

Der Birkenhof ist Ihr persönliches, kleines, familiäres, feines Seminar Hotel!

Wir bieten Ihren Ideen Raum.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot!

Alkoholfreie Getränke

Limonaden / Säfte – 0,25 l (Schmex Kräuterlimonade, Orangensaft)	3^{90}
Limonaden 0,25 / 0,33 l Flasche (Tonic Water, Coca Cola, Coca Cola Zero, Frucade)	4^{30}
Mineralwasser - 0,33 l / 0,75 l (Römerquelle MIT oder OHNE Kohlensäure)	3^{90} / 6^{90}
Mit frisch gepresstem Zitronensaft	1
Burgenländische Fruchtsäfte (Traube, Apfel, Marille, Johannesbeere) - 0,25 l	4^{20}
Holunderblütenessenz gespritzt mit Sodawasser - 0,5 l (Jugendgetränk)	3^{90}
Soda mit frisch gepresstem Zitronensaft – 0,25 (Jugendgetränk)	2^{50}

Fass- und Flaschenbier

Golser Bio Pils - 0,3 l / 0,5 l	4^{50} / 5^{90}
Golser Hefeweizen hell - 0,5 l Flasche	6^{90}
Golser Nullerl - alkoholfreies Bier - 0,33 l Flasche	4^{90}
Golser Hefeweizen hell - 0,5 l Flasche	6^{90}

Weine aus dem Weingut Birkenhof

Glasweise (1/8l) / Flasche (0,75) / Für zu Hause (0,75)

Perlino Frizzante, trocken	4^{80} / 26 / 12
Grüner Veltliner „Heckenglescher“, trocken	3^{90} / 22 / 6^{50}
Chardonnay, trocken	3^{90} / 22 / 7^{50}
Neuburger Spätlese 2003, süß	6^{50} / 37 / 14
Zweigelt, trocken oder Blaufränkisch, trocken	4^{90} / 26 / 8
Annum (Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent), trorcken	5^{50} / 31 / 10
St. Laurent, trocken	5^{50} / 31 / 10

Unser gesamtes Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte! Sie können aber auch aus unserem gut sortierten Rotweinschrank direkt wählen.

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

SCHLEMMER – SEKT – FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Täglich von 7:30 bis 10:30

Tischreservierung unbedingt erforderlich!

Genießen mit allen Sinnen! Feiern einmal anders!

Laden Sie Ihre Freunde & Familie zu einem Geburtstags Frühstück ein, oder kommen Sie nur im kleinen Kreis!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Familie Beck & Team

Starten Sie prickelnd mit Frizzante oder Sekt!

Verwöhnen Sie sich von unserem reichhaltigen Büffet mit warmen Eiergerichten, hausgemachten Aufstrichen, Gemüse, Obst, Cerealien, Joghurt, Säfte, geräucherter Lachs, Käse, frisches Gebäck, Kaffee- und Tee Bar und vieles mehr

29,80 / Person – Kinder bis 6 Jahre frei – 7 bis 10 Jahre 1,-- / Lebensjahr

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

Suppen

Kräftige, klare Rindsuppe mit Leberknödel **ODER** Frittaten 6^{80}

Salate

Knackiger Blattsalat mariniert mit Balsamico – Dressing und Kürbiskernöl

mit Erdäpfel – Gemüse – Vollkornlaibchen (Lf, Va) 17^{80}

ODER gegrillten Hühnerbruststreifen (Gf, Lf) 18^{80}

ODER gebackenen Hühnerbruststreifen (Gf, Lf) 18^{80}

Gemischter Salat der Saison 6^{80}

Hausgemachter Erdäpfel Salat nach Oma Beck 7^{80}

Huhn & Schwein

Ausgelöstes Backhendl ohne Haut mit Erdäpfel – Krautsalat 20^{80}

„Wiener Schnitzel“ vom Schwein
ODER vom Maishendl mit gemischtem Salat der Saison 19^{80}

Gefülltes Schnitzel „Cordon bleu“
vom Schwein **ODER** vom Maishendl mit gemischtem Salat der Saison 22^{80}

Wirtshausschmankerl

2 Stück Palatschinken gefüllt mit Paprikakraut dazu Paprikarahm (V) 17^{80}

Gebratene Blunznradl´n (8 Stück) mit Estragon Senf, Kren und Schwarzbrot 15

Frankfurter **ODER** Debreziner Würstel mit Estragon Senf, Kren und Gebäck 9^{80}

Klassischer Schinken – Käse – Toast mit Salatgarnitur 7^{80}

Schwarzbrot Toast mit Schinken, Käse und Salatgarnitur 8^{80}

Knusprige Pommes frites 6^{80} **ODER** Süßkartoffel Pommes (GF, LF, Va) 7^{80}

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

Süßes

2 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade oder Nougatcreme 9^{80}

1 Stück Palatschinke gefüllt mit Vanille und Erdbeereis
verfeinert mit Schokoladesauce und Schlagobers 9^{80}

Topfennockerl mit Beerensauce, Vanilleeis und Schlagobers 9^{80}

Somloer Nockerl 9^{80} (dunkles und helles Buisquit, mit Rum beträufelt, Vanillecreme, in Rum getränkte Rosinen, Schokoladesauce und Schlagobers)

dazu empfehlen wir ein Glas Neuburger Spätlese 2003 aus dem Weingut Birkenhof 6^{50}

Drei Kugeln Eis ohne Schlagobers 5^{80} mit Schlagobers 6^{80}

Wählen Sie aus unseren Eissorten:

Bourbone Vanille, Erdbeere, Zitrone, Heidelbeere-Obers

Kaffee & Tee

Kleiner Brauner oder Mocca 3^{90}

Espresso 3^{90}

Großer Brauner oder Mocca 5^{20}

Verlängerter Brauner oder Mocca 3^{90}

Cappuccino (mit Milchschaum) 4^{90}

Melange (mit Schlagobers) 4^{90}

Latte Macchiatto 5^{20}

Ein Glas Tee (Schwarz, Kräuter, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz) 4^{20}

Unser Serviceteam informiert Sie gerne
über die aktuelle Auswahl unserer Edelbrände

Gerne öffnen wir individuell für Gruppen!

Gruppen ab 12 Personen verwöhnen wir kulinarisch auch gerne
von Montag bis Donnerstag auf Vorbestellung!

Genießen Sie unseren ausgezeichneten Service, die angenehme Atmosphäre und geschmackvolle Gerichte aus der traditionellen und auch zeitgemäßen Küche mit Augenmerk auf die Produkte der Region! Wir beraten Sie gerne, und Sie haben die Wahl!

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.