

Genuss Termine 2024

So, 12. Mai - Muttertags.BRUNCH „Spargel & Kräuter“ - pP € 54,--

So, 9. Juni - American Jazz BRUNCH zum Vatertag

2 Sitzungen - 11 bis 13 Uhr & 13:30 bis 15:30 Uhr

inkl. LIVE.Musik „Franky's Rooftop Jazzband“ - pP € 64,--

Mi, 10. Juli - 24. Hopfeld GENUSS.Golf trophy im GC Schönborn

Anmeldungen bei Thomas Hopfeld – thomas@hopfeld.at

Fr, 21. Juni 24 - Kellergassen.Kulinarium am Rochusberg in Mannersdorf an der March - ein BESONDERES Erlebnis

Wo sich die ersten sanften Rebhänge des Weinviertels aus der weiten Ebene des Marchfeldes erheben - an der Grenze zu Slowakei - liegt Mannersdorf an der March. Auf dem in Österreich einmaligen Kellerberg mit sieben übereinanderliegenden Kellerreihen und 129 Kellern thront die von Rudolf von Reuffenbach 1638 erbaute Rochuskapelle - das weithin sichtbare Wahrzeichen, auch Wutzelberg genannt.

Dort beginnt die kulinarische Reise durch die Kellergassen am Rochusberg, die von Keller zu Keller führt. An idyllischen Plätzen vor den Presshäusern im Grünen sind die Tische gedeckt, und die die Winzer kredenzen ausgewählte Weine zu den einzelnen Gängen. Jeder Gang wird von einem anderen Spitzenkoch liebevoll zubereitet und serviert.

1 Kellergasse | 7 Gänge | 13 Weine | LIVE.Musik

... wir sind bei der Veranstaltung dabei!

Buchungen und weitere Informationen - www.weinviertel.at

Frühstück beim Hopfeld

regional, nachhaltig und saisonal

Freitag & Samstag - 8:30 bis 10 Uhr

Sonntag - 8:30 bis 11 Uhr (mit Ausnahme der BRUNCH.Termine)

Genießen Sie vom Buffet eine Auswahl von ausgezeichneten Produkten - pikant, süß, fruchtig, saftig ...

Die Freiland Eier vom Wanderhuhn der Familie Trabauer werden frisch zubereitet.

Das Service.Team serviert einen BIO.Kaffee von Julius Meinl sowie einen BIO.Tee von Sonnentor.

€ 24,-- pP

Kinder bis 11 Jahre zahlen € 1,-- pro Lebensjahr

Zusätzlich bieten wir noch weitere GENUSS.Produkte a la carte an.

Eine Reservierung ist unbedingt notwendig!

Tel - 02266 62788 0 oder email familie@hopfeld.at

www.hopfeld.at



Genuss Region Österreich

Die Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH legt ihren Fokus auf regionale Reichtümer des bäuerlichen Wirtschaftens, lebendiges Lebensmittelhandwerk und einen nachhaltigen Tourismus.

Eine unverwechselbare Küche, die für die Region bzw. die Jahreszeit typisch ist, unverfälschte, natürliche und hochwertige Lebensmittel sowie Menschen, die Gastfreundschaft in ihrer ursprünglichen Form glaubhaft vorleben.

Wir wurden ausgewählt und sind im Kreis der „ausgezeichneten Wirtshauskultur“ 23/24 dabei!

Die österreichische Küche ist Kulturgut und wert sie zu erhalten. Für die Verwendung von Produkten aus der Region wurden wir mit dem AMA.Gastrosiegel ausgezeichnet!



unsere Lieferanten



BIO.Rind aus dem Waldviertel & BIO.Wald.Roc Schwein – Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Steirerhuhn von Fam. Lugitsch aus der Südoststeiermark – Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf

BIO.Wiesenhendl – Familie Gschladt, Großstelzendorf

Wagram.Forellen – Familie Hengl, Eggendorf am Wagram

BIO.Gebirgsaibling – MICHI's frische FISCHE, Naturpark Mürzer Oberland

Lachsforelle – Gut Dornau, Leobersdorf

Milch- & Milchprodukte – aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel

Reis aus Österreich – Öster.Reis, Familie Neumeyer aus Gerasdorf

BIO.Solo.Spargel – Weinviertler Spargelbauer Malafa, Goldgeben

BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee – Fam. Eisl, Abersee

BIO.Pilze – Schwammerlprinzen, Perschling

Gemüse der Saison – Unfried, Krems

Wurzelspeck vom Salzburger Bauernhof

BIO.Butter aus Heumilchrahm – Käseerei Höflmaier, Lochen am See

Freiland.Eier vom Wanderhuhn und Zwiebeln – Bauernhof Trabauer, Oberzögersdorf

Weinviertler Weizenmehl – Sierndorfer Walzmühle Franz Assmann

Frühstücksgebäck & Brote – Bäckerei Berthold, Stockerau

BIO.Brote – Dampfbäckerei Öfferl, Gaubitsch

Öle – Ölmühle Fandler, Pöllau

Gewürze – Kotányi Gourmet, Wolkersdorf

Naturalsalz aus dem Salzkammergut – Salzkontor

Eis vom eis Greissler – Familie Blochberger, Krumbach



Gault & Millau

Allergene Kennzeichnung

A – Gluten (cereals containing gluten) / B – Krebstiere (crustaceans) / C – Eier (eggs) / D – Fisch (fish) / E – Erdnüsse (peanuts)
F – Soja (soybeans) / G – Laktose (milk including lactose) / H – Schalenfrüchte (nuts) / L – Sellerie (celery) / M – Senf (mustard)
N – Sesam (sesame seeds) / O – Sulfite (sulphur dioxide and sulphites) / P – Lupine (lupin) / R – Weichtiere (molluscs)

www.hopfeld.at



Auswahl von unserem Getränkesortiment

Rose & Tonic
Belsazar Rose | Tonic Water - € 6,60
Champagner Rosé Assemblage Extra Brut
Domaine Alexandre Bonnet - € 11,90
Gl. Sekt Haus Österreich - € 4,90
Bellini
Sekt | Marillennektar aus der Wachau - € 5,90
Sekt & Wassermelone - € 5,60
Limoncello.Sprizz
Prosecco | Limoncello | Soda | Zitrone - € 6,60
Aperol.Veneziano - € 6,60
GINO - alkoholfreier Gin
Limette | Wacholder | Tonic Water DRY - € 7,40

+++

HOPFELD Hausbier v. Faß - 0,3 € 4,30
Zwettler Pils v. Faß - 0,3 € 4,30
Schremser PREMIUM v. Faß - 0,3 € 4,30
Gusswerk Edelguss Radler - 0,5 Fl. € 5,30
Die Weisse
naturtrübes Weissbier - 0,5 Fl. € 5,60
(auch alkoholfrei möglich)
Budvar NeAlko (alkoholfrei) - 0,3 Fl. € 4,30

+++

Fitnessdrink
frisch gepresster Orangen- & Zitronensaft
Himbeersaft und mit Soda aufgespritzt - 0,5 l € 4,80
HOPFELD.Limo
Trauben | Beeren | Limette | Minze - 0,5 l € 4,80
Wassermelone.Limo
erfrischender Saft aus Wassermelone und Pfeffer
Minze - 0,5 l € 4,80
Enzo Alpin Limonade
Erfrischung mit natürlichen Bitterstoffen der Enzian-
wurzel sowie Kräutern und Gewürzen - 0,3 Fl. € 4,60
Bergapfelsaft mit Holunderblüte ODER Pfirsich
Kohl, Südtirol - 0,2 Fl. € 4,90
Coca Cola | Light | Zero - 0,3 Fl. € 3,90
Almdudler - 0,3 Fl. € 3,90
Fruchtsäfte vom Obsthof Reisinger
Williams Christ Birne, Johannisbeere - 0,2 Fl. € 4,90
und Marille - 0,2 Fl. € 5,20
Vöslauer Mineralwasser
mit | wenig | ohne Kohlensäure - 0,3 Fl. € 3,30

Julius Meisl Espresso klein - € 3,20
Julius Meisl Espresso groß - € 4,20
Melange
Verlängerter mit aufgeschäumter Milch - € 4,20
Capuccino
Espresso mit geschmäueter Milch
und Kakaopulver - € 3,90

+++
Aperol.Sprizz - € 4,90
Hugo.Sprizz - € 4,30

Junger Österreicher 23
Frühroter Veltliner | Rivaner | Gelber Muskateller
Winzer Krems - 1/8 € 3,90
Donauveltliner 23
Neustifter, Weinviertel - 1/8 € 3,90
Rose Seerose 22
Pia Strehn, Mittelburgenland - 1/8 € 5,50
Roter Muskateller 22
Holzmann, Weinviertel - 1/8 € 4,90
Weinviertel DAC 22
Ingrid Groiss, Weinviertel - 1/8 € 4,50
Grüner Veltliner Charaktere Kamptal DAC 22
Weszeli, Kamptal - 1/8 € 5,90
Riesling Parapluiberg Traisental DAC 21
Dockner, Traisental - 1/8 € 4,50
Weißburgunder Selektion Eiserne Brücke 22
Nimmervoll, Wagram - 1/8 € 6,20
Traminer Stradner Rosenberg 21
Frauwallner, Südsteiermark - 1/8 € 7,90
Wiener Gemischter Satz Nussberg 22
Rotes Haus, Wien - 1/8 € 4,90

Zweigelt Classique 15
Pöckl, Neusiedlersee - 1/8 € 6,20
Cabernet Franc Steinberg 18
Zehetbauer, Leithaberg - 1/8 € 8,20
Merlot Reserve 22
Aumann, Thermenregion - 1/8 € 5,50
Big Blend 21
Zweigelt | Merlot - lby, Mittelburgenland - 1/8 € 5,50
Chateau Mazeyres 17
Merlot | Cabernet Franc, Pomerol - 1/8 € 13,20

Eiswein Grüner Veltliner 21
Heinz-Gettinger, Weinviertel - 1/16 € 7,50

Gerne bringen wir unsere Getränkekarte inkl. der kompletten Weinauswahl.

www.hopfeld.at



Hopfeld.Menü

Lachsforelle x 2

geräuchert & Tartare | lauwarm | Blunz'n | Kohlrabi | Spargel | Honig.Dill.Senf
smoked salmon trout with black pudding, kohlrabi, asparagus and honey.dill.mustard - A / C / D / L

a la carte - € 19,90

+++

Cremesuppe vom Rucola

Paradeiser.Pesto

cream of rucola soup with tomatoes - A / G / L

a la carte - € 6,90

+++

Risotto vom Weinviertler BIO.Spargel

Kräuterseitlinge.Piccata

asparagus risotto with fried oysters - A / C / G / L / O

a la carte - € 19,90

+++

Filet vom BIO.Wald.Roc Schwein

Trüffel.Rahm.Gnocchi mit Lauch | Parmigiano Reggiano

roasted filet of pork with truffle.gnocchi, leek and parmigiano reggiano - A / C / G / L

a la carte - € 26,90

oder

Lachsforellen.Filet vom Gut Dornau

gebraten | grüner Spargel | Topinambur.Creme

roasted fillet of salmon trout with asparagus and jerusalem artichoke cream - A / D / G / N

a la carte - € 29,90

+++

Kugel von der Tonkabohne

im Himbeermantel | Pistazien.Crumble - ca. 20 Min. Zubereitungszeit

tonka bean mousse with raspberries, pistachios and crumble - A / C / E / F / G / H

a la carte - € 13,90

GENUSS.Menü in 3 Gängen - € 54,-- | in 4 Gängen - € 64,-- | in 5 Gängen - € 74,--

www.hopfeld.at



Hopfeld - das Beste vom Bio.Rindfleisch

von der Kamptaler Fleischerei Höllerschmid

Hochwertiges Fleisch aus regionaler, bäuerlicher Herkunft – langsam gewachsen, feinfaserig, zart, saftig, schön marmoriert, Fettklasse 2 bis 3, niedriger Wassergehalt, geringer Brat- und Kochverlust, bekömmlich und hervorragend im Geschmack.
BIO ist besser & gesünder – für das liebe Vieh, für den Menschen und natürlich für die Umwelt.

Beef.Tartare

vom Lungenbraten | Wasabi | Trüffel.Mayo | Wachtelei | getoastetes Weißbrot

80 g als Vorspeise – € 19,90

120 g als Hauptspeise – € 25,90

beef tartare with wasabi, truffle mayo, quail egg and toast – A / C / D / G / M

HOPFELD.Salat mit Filetspitzen

Paprika | Erbsenschoten | Jungzwiebeln | Minze | süße Chili.Soße – € 23,90

roasted sliced fillet of beef with pepper, pea pods, onions, mint and chili sauce – M / O

HOPFELD.Burger mit Öfferl BIO.Bun

200 g Rind | Pilze | Rohschinken von der Vulcano Schinkenmanufaktur | Berg.Käse

Rucola | Ananas | Chili.Mayo | Pommes Frites | Mahatma.Curry.Soße von Fireland – € 21,90

beef burger with mushrooms, prosciutto, cheese, rucola, pineapple, chili.mayo

with pommes frites and mahatma.curry.sauce – A / C / G / M / N / O

Tafelspitz

im Suppentopf mit Markknochen serviert

Gemüse | Erdäpfelrösti | Schnittlauchsoße | Apfeln – € 27,90

prime boiled beef with vegetables, roasted potatoes, chive sauce and apple sauce with horseradish – A / C / G / L / M / O

Filetspitzen mit Hoisin Sauce

Ananas | Paprika | Pimientos | Öster.Reis – € 34,90

sliced fillet of beef with pineapple, green pepper, pimientos and rice – A / F / G / L / O



+++

Filetsteak vom Lungenbraten

160 g Lady's Cut – € 31,90 | 220 g Gentleman's Cut – € 37,90

Dry.Aged.Beiried – 35 bis 42 Tage am Knochen gereift – 300 g – € 34,90

Die Steaks werden mit einer Portwein.Soße serviert.

Weinviertler BIO.Spargel vom Spargelbauer Malafa & Orangen.Hollandaise – € 6,90

asparagus with sauce hollandaise

Pommes Frites – € 4,20 | Süßkartoffel.Pommes – € 4,20 | Rosmarin.Erdäpfel – € 4,20

french fries | sweet potatoe fries | potatoes with rosemary

Grill.Gemüse – € 5,20 | Pilz.Soße – € 5,20 | bunter Blattsalat mit Cherry.Paradeiser und Balsamico – € 5,20

grilled vegetables | mushroom.sauce | leaf lettuce with tomatoes and balsamic

Ketchup von Fireland – € 1,50 | Mahatma.Curry.Soße von Fireland – € 1,50 | Trüffel.Mayo – € 2,90

ketchup | mahatma.curry.soße | truffle.mayo

www.hopfeld.at



Gedeck

Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
BIO.Butter aus Heumilchrahm von der Käseerei Höflmaier | Aufstrich | Natursalz aus dem Salzkammergut
Jour.Gebäck | BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl - € 3,90 - A / F / G / N

Vorspeisen

Weinviertel BIO.Spargel & Scheiben vom Kremstaler BIO.Milchkalb

Sauce Vinaigrette | Melone | Curry.Mayo - € 17,90

asparagus with sauce vinaigrette, melon and curry.mayo - G / H / M / O

Original Knödelgeheimnis

Grammel- & Speck- & Bratknödel | Paprika.Kraut | Sauerrahm | Kürbiskerne - € 12,90

3 dumplings - cracklings, bacon and roast with green pepper cabbage, sour cream and pumpkin seeds - A / C / G / L

Burrata aus Apulien

Beeren | Basilikum.Öl | Paradeiser.Eis - € 17,90

mozzarella with berries, basil.oil and tomatoe.ice - A / G

Suppen

Cremesuppe vom Weinviertel BIO.Spargel

BIO.Camelinaöl von der Ölmühle Fandler - € 6,90

cream of asparagus soup - A / C / G / L / O

Tafelspitzbouillon

Fleischstrudel oder Frittaten oder Kaspreßknödel - € 4,60

bouillon with meat strudel or sliced pancake or cheese dumplings - A / C / G

aus Flüssen und Seen

BIO.Gebirgsaibling von MICHI's frische FISCHE

gebraten | Spargel.Tagliolini | Pinienkerne - € 33,90

roasted fillet of char with pasta, asparagus and pine nuts - A / D / G

Wagram.Forelle von Familie Hengl

im Ganzen mit Kräutern gebraten | Petersilienerdäpfel - € 24,90

roasted trout with herbs and parsley potatoes - A / D / G

www.hopfeld.at



x'undes

HOPFELD.Bowl

Karfiol.Creme | Kräuterseitlinge | Spargel | Mohn | Kaffee.Öl - € 19,90
cauliflower cream with king oyster mushrooms, asparagus, poppy seed and coffee oil - G

Tagliolini mit Weinviertler BIO.Spargel

Zucchini | Pinienkerne - € 19,90
pasta with asparagus, zucchini and pine nuts - A / C

Linsen.Gemüse.Curry

Sauerrahm | Cashewkerne | Granatapfel | Baguette - € 17,90
lentils.vegetables.curry with sour cream, koriander and baguette - A / G

Hauptspeisen

Weinviertler BIO.Spargel vom Spargelbauer Malafa

Orangen.Hollandaise | Beinschinken vom Thum | Speck.Crumble | Petersilienerdäpfel - € 23,90
asparagus with sauce hollandaise, orange, ham, bacon and parsley potatoes - C / G

oder

„Alt Wien“ mit Schinken umhüllt und gebacken | Petersilienerdäpfel | Sauce Tartare - € 23,90
fried asparagus with ham, parsley potatoes and tartare sauce - A / C / G

HOPFELD.Spargel.Gröst'l

Brust vom Steirerhuhn | Erdäpfel | Jungzwiebel | Erbsenschoten | Kräuter - € 23,90
roasted fillet of chicken breast with asparagus, potatoes, onions, pea pods and herbs

Leber vom Kremstaler BIO.Milchkalb

gebraten | Majoran.Zwiebelsaft'l | Äpfel | Preiselbeeren | cremige Polenta - € 26,90
roasted calf liver with marjoram.onion.sauce, apples, cranberries and creamy polenta - A / C / D / G / L

BIO.Wiesenhendl von Familie Gschladt

Ober- & Unterkeule in der Panko.Panade | Erdäpfel.Vogerl.Salat mit Kernöl - € 17,90 / Keule
fried chicken with potatoe.salad and pumpkin seed oil - A / C / O

Wiener Schnitzel vom BIO.Wald.Roc Schwein

vom Filet im Butterschmalz gebacken | Wild.Preiselbeeren | Erdäpfel.Vogerl.Salat - € 23,90
escalope from loin of pork with cranberries and potatoe salad - A / C

Erdäpfel.Salat oder Gurken.Salat - € 5,20

bunter Blattsalat mit Cherry.Paradeiser und Balsamico - € 5,20

Semmel - € 1,90 | Kornspitz & Salzstangerl - € 2,60 | Laugenbrez'n - € 2,90

www.hopfeld.at



Eis vom eis.greissler aus Krumbach in Niederösterreich

Der intensive Geschmack der Eiscreme entsteht durch die sorgfältige Auswahl erstklassiger Zutaten, die ausnahmslos natürlichen Ursprungs sind. Künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker haben in dem Eis nichts verloren - aus MUHH wird WOW!

Vanille, Zotter Schokolade, Erdbeere, Johannisbeere, Zitrone
geröstete Mandeln, Salzburger Nougattraum, Butterkeks und Grießschmarren



Dessert & Eis

Mozartknödel

Butter | Brösel | Amarena.Kirschen | Vanillesoße - € 5,40 / Stk. - ca. 20 Min. Kochzeit
cheese dumplings filled with amarena cherries and vanilla sauce - A / C / G

Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn

mit Rum und Kaffee mariniert | Johannisbeer.Eis vom eis.greissler aus Krumbach - € 9,50
potatoe noodles with poppy seed, rum and coffee and curran ice - A / C / G

Palatschinken vom HOPFELD

mit Marmelade (Marille | Erdbeere | Preiselbeeren) gefüllt - € 5,20
pancakes filled with jam (apricot, strawberry or cranberries) - A / C / G

Schokotürmchen

mit flüssigen Himbeeren gefüllt - € 11,90
mousse au chocolat filled with raspberries - A / C / F / G

Frühling.Eisbecher mit Weinviertler BIO.Spargel

Eis vom eis.greissler - Grießschmarren | geröstete Mandeln | Vanille - € 8,90
semolina panckes, roasted almonds and vanilla ice cream with egg liqueur - A / G / H

Eiskaffee vom HOPFELD

gerührt | Vanille.Eis | Espresso von Julius Meinl | Kaffee.Likör | Crumble - € 8,90
mixed up vanilla ice with espresso and coffee liqueur - A / G / H

Eismarillenknödel vom Tichy

Schlagobers - € 9,50
iced apricot dumplings with cream - C / G / H



nach dem Dessert noch einen Digestif von
Wirtshausbrennerei Krenn, Reisetbauer, Gölles, Jöbstl oder Guglhof ...

www.hopfeld.at





Wir freuen uns auf Ihre Bewertung!

www.tripadvisor.at

www.google.at

www.facebook.at/dreikoenigshof

