

Frühling im Landhaus

Zum Starten...

Mousse vom Ziegenfrischkäse an Spargel, Vanille, Grapefruit & Ziegenjoghurt (A,G,H,M,O) € 12,40
gebeizter Saibling mit grünem Spargel, Salzzitrone & Krebsen aus der Traun (A,B,D,O) € 14,90
„Landhaus Schmankerl Salat“ – bunter Blattsalat mit regionalen Schmankerln (A,C,G,M,O) € 11,20

Suppen...

Schaumsuppe vom Mostviertler Spargel (A,G,O) € 6,50
klare Fischsuppe mit Fenchel & Safran (B,D,F,G,L,O) € 9,10
kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse & dreierlei klassischer Einlage (A,C,G,L) € 4,90

Frischer Fisch...

Duett von heimischen Fischen an Salzzitronen-Cous Cous, gepufftem Wildreis & Spargel (A,B,D,G,L,O) € 16,00 / 21,00
confierte Goldforelle mit Spinat, Safranfenchel & Gnocchi (A,B,C,D,G,L,O) € 17,20 / 22,40

Traditionell...

knuspriges Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G) € 14,90
Beuscherl vom Mostviertler Wagyu-Rind mit Semmelknödel & Schnittlauch (A,C,G,L,M,O) € 13,90 / 16,90
gebackenes Schweinsschnitzel mit Petersilienerdäpfeln & buntem Blattsalat (A,C,G,M,O) € 12,90

Hauptspeisen...

junger Hahn an Polenta, Bärlauch & Sonnenblumenkernen (A,C,F,G,H,O) € 16,90
geschmorte Lammbaxe auf Rösterdäpfelpürree & jungem Gemüse (F,G,L,M,O) € 18,90
gegrillte Beiried an Pak Choi, Zwiebeln & Erdäpfelkrapfen (A,F,G,L,M,O) € 24,50
Zweierlei vom Kalb an Erbsen & Viola-Erdäpfelpürree (A,C,F,G,H,L,O) € 22,90

Veggie...

flaumige Bärlauchknödel an Taleggio, Röstzwiebel & Cremespinat (A,C,G,L,O) € 16,50
Mostviertler Solo Spargel mit brauner Butter & Petersilienerdäpfeln (F,G,O) € 18,90

Danach...

„Der Apfelstrudel“ mit geflammter Vanillesauce, Schlagobers & Apfelstrudeleis (A,C,G,H,O) € 9,10
Kokos – Grießflammeri an Mango & gepufftem Reis (A,C,G,O) € 9,60
Landhaus - Variation von Eis & Sorbet (C,E,F,G,H,N) € 7,50

Um Ihnen die Auswahl der Speisen zu erleichtern, haben wir unsere Gerichte in der Karte mit den beinhaltenden Allergenen gekennzeichnet.

A...Gluten, B...Krebstiere, C...Ei, D...Fisch, E...Erdnuss, F...Soja, G...Milch, H...Nüsse, L...Sellerie, M...Senf, N...Sesam, O...Sulfite, P...Lupinen, R...Weichtiere

Frühlingsmenü

mariniertes Rinderfilet

an Zwiebeln, Parmesan & Tomatentatar

(C,F,G,O)

€ 13,50

Candle-Light-Dinner

€ 79,00

Aperitif, 5-Gang-Menü &
Weinbegleitung

wachsweiches Ei

zu Erdapfel & Bärlauch

(C,G,L,O)

€ 9,40

rosa gebratener Lammrücken vom Biohof Gnigler

an pikantem Spargel, Schmorpaprika & Lammgrammelknödeln

(A,C,F,G,H,L,O)

€ 27,50

Zweierlei von der Schokolade

mit Ananas

(A,C,G,H,O)

€ 10,20

4-Gang –Landhausmenü.... € 57,50

Gedeck (ausgenommen Gaststube) € 2,90 obligatorisch
Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor!

Um Ihnen die Auswahl der Speisen zu erleichtern, haben wir unsere Gerichte in der Karte mit den beinhaltenden Allergenen gekennzeichnet.

A...Gluten, B...Krebstiere, C...Ei, D...Fisch, E...Erdnuss, F...Soja, G...Milch, H...Nüsse, L...Sellerie, M...Senf, N...Sesam, O...Sulfite, P...Lupinen, R...Weichtiere