

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) € 7,90

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 & hausgemachten Gnocchi (A,B,C,D,G,L,O) € 17,20/22,40

Traditionell...

knuspriges Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G) € 14,90

Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel & Schnittlauch (A,C,G,L,M,O) € 13,90 /16,90

gebackenes Schweinschnitzel mit Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren (A,C,G,M,O) € 11,90

Hauptspeisen...

junger Hahn an Polenta, Basilikum & Sonnenblumenkernen (A,C,F,G,H,O) € 16,90

sanft gegarter Kalbstafelspitz an geschmorten Karotten, Lauchtascherl & Maggikraut (A,C,G,L,M,O)....€ 18,50

gegrillte Beiried an Pak Choi, Zwiebeln & Erdäpfelkrapfen (A,F,G,L,M,O)€ 24,50

Zweierlei vom Kalb an Erbsen & Viola-Erdäpfelpüree (A,C,F,G,H,L,O)....€ 22,90

Veggie...

Pot Pourri aus Mostviertler Spargel, Gnocchi & gebackenem Ei (A,C,G,O)€ 16,90

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

Zitronentarte „Ahoi“ mit Baiser, Heidelbeeren & Zitronenmelisse (A,C,G,O)€ 9,10

Landhaus - Variation von Eis & Sorbet (C,E,F,G,H,N).... € 7,50

**Grillabend
jeden Freitag**

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

an knusprigen Grammeln & Ruccola

(C,G,L,O)

€ 9,40

rosa gebratener Lammrücken vom Biohof Gnigler

an pikantem Spargel, Schmorpaprika & Lammgrammelknödeln

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

€ 26,50

Zweierlei von der Schokolade

an „Lehner´s“ Erdbeeren & Sauerrahm

(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