

Herbst im Landhaus

Zum Starten...

Ziegenkäsemousse an gebratenem Salat, Marillen & grünem Pfeffer (A,G,O) € 12,40

Vestenthaler Saibling an Grammeln, Perlgrauen & Apfel-Kren-Eis (A,D,L,O,G) € 12,50

„Landhaus Schmankerl Salat“ – bunter Blattsalat mit regionalen Schmankerln (A,C,G,M,O) € 11,20

Suppen...

pikante Curry-Kürbissuppe mit sautiertem Wirsing & Frühlingsrolle (A,C,F,G,L,O) € 6,50

kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse & dreierlei klassischer Einlage (A,C,G,L) € 4,90

Frischer Fisch...

Duett von heimischen Fischen an Navetten, Radieserl & Kohlrabi (B,D,G,L,O) € 16,00/ 21,00

confierte Lachsforelle mit Blutwurst, Kürbis, Körndlrissotto & Apfel (A,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 Schweinsschnitzel mit Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren (A,C,G,M,O) € 11,90

Hauptspeisen...

rosa Barbarieentenbrust mit Süßkartoffeln, Urkarotte & sautiertem Pak Choi (F,G,L,O)....€ 19,80

gegrillte Beiried an Steinpilzravioli, Zwiebelcreme & Fisolen (A,C,G,L,O)€ 24,50

rosa gebratener Rebrücken an Zwetschken, Kohlsprossen & gebratenem Topfenbiscuit (A,C,G,L,O)....€ 29,80

sauft gegarter Kalbstafelspitz an Flusskrebse, Erbsen & Butternusskürbis (B,G,L,M,O)....€ 24,50

Steinpilzrisotto mit Rucola & Parmesan (A,C,G,L,O)€ 20,00

Danach...

„Der Apfelstrudel“ mit geflammter Vanillesauce, Schlagobers & Apfelstrudeleis (A,C,G,H,O)€ 9,10

süßer Knödelteller mit Mandeleis & Früchten (A,C,G,H,O)€ 8,40

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

Herbstliches Menü

geflämmtes Rinderfilet

mit mariniertem Kürbis, Wachtelei & Zwiebelsprossen

(A,C,F,G,M,O)

€ 13,50

Candle-Light-Dinner

€ 79,00

Aperitif, 5-Gang-Menü &
Weinbegleitung

hausgemachte Garnelentascherl

an Kürbis, Curry & Algensalat

(A,B,C,D,F,G,L,N,O)

€ 13,40

geschmortes Schulterscherzel vom Kalb

an Erdäpfel – Lauchpüree & gebratenen Pilzen

(F,G,LM,O)

€ 18,40

**Haubenmenü zu
Wirtshauspreisen**

Samstag, 04. November 2017

€ 42,00/Person

Zweierlei Schokolade

an Sauerkirschen

(A,C,G,O)

€ 10,20

4-Gang – Landhausmenü.... € 51,00

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