

Herbst im Landhaus

Zum Starten...

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

Vestentbaler Saibling an Grammeln, Perlgraupen & 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, Körndrisotto & Apfel (A,D,G,L,O) € 17,20/22,40

Traditionell...

knuspriges Backbenderl 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...

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

geschmortes Schulterscherzgel vom Kalb an Erdäpfel-Lauchpüree & gebratenen Pilzen (F,G,L,M,O)....€ 18,40

feines Ragout vom Hirsch mit Briocheknödel & Rotkraut (A,C,G,F,L,O)....€ 18,90

Zweierlei vom Fasan an sautiertem Wirsing & Birnen (A,C,F,G,O)....€ 17,80

bunter Fisolen-Eintopf an Gnocchi & gebackenem Ei (A,C,G,L,O)€ 15,90

Danach...

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

warmer Mohnsavarin an Birne & Haselnuss (A,C,G,H,O)€ 7,40

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 & Zwiebel sprossen

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

€ 13,50

hausgemachte Garnelentascherl

an Kürbis, Curry & Algensalat

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

€ 13,40

rosa gebratener Rehrücken

an Zwetschken, Kohlsprossen & gebratenem Topfenbiskuit

(A,C,G,L,O)

€ 29,80

**Haubenmenü zu
Wirtshauspreisen**

Samstag, 02. Dezember 2017

€ 42,00/Person

Zweierlei Schokolade

an Sauerkirschen

(A,C,G,O)

€ 10,20

Candle-Light-Dinner

€ 79,00

Aperitif, 5-Gang-Menü &
Weinbegleitung

4-Gang –Landhausmenü.... € 65,00

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