

# Winter im Landhaus

## Zum Starten...

Ziegenpeter aus Stephansbart an Quitten, schwarzen Nüssen & gebratenem Salat (A,G,M,O) .... € 14,20

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

Zweierlei vom Fasan an sautiertem Wirsing, Shiitake Pilzen & 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 geflammter 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

# Winterliches Menü

## **geflämmtes Rinderfilet**

**mit mariniertem Kürbis, Wachtelei & Zwiebelsprossen**

(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, 06. Jänner 2018**  
€ 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