

# 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...

Schaumsuppe vom Basilikum an sautierten Eierschwammerln (A,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...

Gebratenes & Gebackenes vom Perlbuhn auf Risotto Nero & sautierten Eierschwammerln (A,C,G,L,M,O)....€ 19,50

gegrillte Beiried an Steinpilzravioli, Zwiebelcreme & sautiertem Pak Choi (A,C,G,L,O) ....€ 24,50

geschmortes Schulterscherz an Erdäpfel – Lauchpüree & gebratenen Pilzen (F,G,L,M,O)....€ 18,40

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

Eierschwammerlrisotto mit Rucola & Parmesan (A,C,G,L,O) ....€ 18,90

## 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 gegrilltem Zucchini, Aubergine & Oliventatar**

(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 & Gebratenes vom Biolamm**

**an Artischocken, Tomaten & hausgemachten Gnocchi**

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

€ 26,00

\*\*\*\*

## **Schokolade**

**an Zwetschken & Tonkabohne**

(A,C,G,H,O)

€ 10,20

**4-Gang –Landhausmenü.... € 59,00**

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