

*Das Landhausmenü...*

roh marinierte Lachsforelle mit Koriander-Kraut, Buttermilch & Grapefruit

€ 12,50

oder

geflämmtter Mostviertler Schafkäse mit Fenchelbrot, Birne & Hirschroschinken

€ 12,50

---

gebackenes Rahmbeuschel mit Perigord Trüffel & Lauchcreme

€ 16,50

oder

confierter Seesaibling mit Blattspinat, Schwarzwurzeln & brauner Butter

€ 16,50

---

rosa gebratener Rehschlägel mit Kerbelwurzel, Safranquitten & Maroniknödeln

€ 24,50

oder

Rindskotelette „dry aged“ (für 2 Personen) - € 22,50 pro Person oder

Rib Eye Steak - € 24,50

mit Staudensellerie, Portweinschalotten & gebackenen Petersilerdäpfeln

---

66% pur Caraibe mit Kardamom-Blutorangen & Mango

€ 9,50

oder

„Vacherin Mont d'Or“ mit Portwein-Feigen, Hollergelee & Hopfenbrioche

€ 8,50

4-Gang Menü € 54,00

Weinbegleitung € 24,00

Most oder Saftbegleitung € 9,50

*Lassen Sie sich überraschen...*

8-Gänge Degustation € 78,00

Jeden Abend von 18:00 – 20:00 Uhr

(kann nur tischweise serviert werden)

Gedeck € 2,80

Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor.

Vegetarische Gerichte bereiten wir individuell für Sie zu.

*Genuss im Jänner...*

glaciertes Kalbsbries mit Linsen, schwarzer Trüffelcreme & Eiskraut

€ 13,50

Flusskrebsschaum mit Löwenzahn & Markknödel

€ 6,50

gebratener Waller mit Erdäpfel-Gemüsefond & Römersalatherzen

€ 22,50

oder

geschmortes Fasanenhaxerl mit Buchenpilzen, Speck, Wintergemüse & Ebereschen

€ 22,50

Apfel – Walnusstarte mit Korinthen, Marzipan & Most

€ 8,50

4-Gang Menü € 42,00

Weinbegleitung € 24,00

Most oder Saftbegleitung € 9,50

*Tradition im Landhaus...*

kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse & dreierlei Einlage

€ 4,50

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel

€ 14,50

ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel - Vogerlsalat

€ 14,50

Dreierlei gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn, Rahmkohlrabi,  
Apfelkren & Schnittlauchsauce

€ 18,50

Pistazien – Topfenknödel mit Rumzwetschken & Vanilleeis

€ 8,50

Menüpreis€

22,50

