

WEISSER ADLBA-TRÜFFEL

Schilcher Sturm 0,25l 4,40

Mittagsmenü vom 16. November 2018

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
und gehackten Kürbiskernen

1) Kabeljaufilet gebacken
dazu Erdäpfelsalat
18,50

2) Kabeljaufilet gebraten
auf Erbsencreme
mit Bio-Kressevariation
22,-

3) Erdäpfelknödel geröstet
mit Zwiebel, Speck und Ei
dazu Blattsalat
11,-

Tageskarte

Weißer Kuttelflecksuppe 7,-

Broccoliremesuppe mit Goutons 4,50

Zucchini-Knoblauchsuppe 4,50

Tafelspitzsülzchen mariniert, roter Zwiebel, Kernöl, Vogelsalat 8,50

Gebackenes Duett vom Wild 12,-

(Fasankeule auf Rotkrautsalat, Wildfleischknödel auf Bergrahmlinsen)

Kleine Kalbsbutterschnitzel gebraten auf Süßerdäpfelpüree 12,-

Bries gebraten auf cremigen Nudeln mit Kräuterseitlingen 15,-

Hausgebeizter Lachs, frische Nudeln mit Trüffel & grüner Thai-Spargel 14,-

Rehlingenbraten zart rosa gebraten dazu Erdäpfelcreme, Macaroni & Kirsche 15,-

Cesar Salad mit gebratenen Garnelen und Avocado 22,-

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 21,-

Streifilet (Winterkabeljau) gebraten 26,-

gehackter Knoblauch-Blattspinat, Petersilerdäpfel, Dijonsenf-Weißweinsauce

BJO-Forelle im ganzen gebraten, gefüllt mit Kräutern und Zitrone 21,-

mit Zitronen-Knoblauchbutter, dazu Petersilerdäpfel und Blattsalat

Rehshlögel zart rosa gebraten auf Kürbis-Eierschwammerlragout 27,-

dazu gebratene Schupfnudeln und Kohlsprossenblätter

Reh gebacken in Kürbis-Walnuss-Parade dazu Vogel-Erdäpfelsalat 22,-

Frische Nudeln mit Rehsugo, frischer Basilikum, Parmesanholkel 16,-

Hirschrücken zart rosa gebraten 29,-

dazu Selleriepüree, Kürbis, Macaroni und Kirsche

Gansbrisotto „Wiener Art“ mit Broccoliroschen & Parmesan dazu Blattsalat 16,-

Kalbsrahmgulasch dazu Butternockerl 18,50

Kalbsbries gebacken dazu Vogel-Erdäpfelsalat 22,-

Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarrn 20,-

Schulterschnitzel mit Dillfisolen und Erdäpfelschmarrn 19,-

Boeuf Stroganoff dazu frische Nudeln 24,-

(Rinderfiletspitzen, Zwiebel, Speck, Champignons, Gurkerl)

Tomahawk vom Wollschwein zart rosa gebraten 27,-

dazu gebratener weißer Spargel, Sauce Bernaise und Petersilerdäpfel

Krenfleisch (Schulter vom Wollschwein) mit frischem Kren dazu Salzerdäpfel 16,-

Schweinschnitzel vom Wollschwein gebacken dazu Vogel-Erdäpfelsalat 21,-

Bratwürstel (lang und dünn) mit Gabelkraut dazu Erdäpfelschmarrn 13,-

Reisfleisch (mit Gulaschsaft oder Parmesan) dazu Blattsalat 15,-

Gansfleischknödel dazu warmer Krautsalat 14,-

Dillfisolen mit Spiegelei und Erdäpfelschmarrn 12,-