

Mittagsmenü vom 11. Dezember 2017

Rindsuppe mit Leberknödel
und Gemüsestreifen

- 1) Selchtrippen gekocht
dazu Erdäpfelpüree
und Röstzwiebel

14,00

oder

- 2) Kärntner Kasnudeln
auf gebratenem Kraut
dazu Sauerrahmdip

13,00

Tageskarte

Gansleinmachsuppe mit Kaiserknödel 6,50

Eingegossene Gänseleber im Ganslschmalz mit Kürbiskernbrot 8,00

Baby-Mozzarellakugeln auf Rucola mariniert mit Balsamico-Senfdressing
dazu entkernte Paradeiser 6,00

Marinierte Eierschwammerl mit Jungzwiebeln, Kirschyparadeisern,
Prosciutto und Parmesanlobel 12,00

Tafelspitzsülchen mariniert, mit rotem Zwiebel und Kernöl 8,00

Gansl x3 (Verhackertes, Gansllebermousse, Ganslsulz) auf Rotkrautsalat 12,00

Thunfisch mal 2- (-in Sesam gebraten auf Sweet-Chilikraut,
-Shashimi auf Meergrassalat) 14,00

Kleine Kalbsbutterschnitzel auf Trüffel-Erdäpfelpürree 12,00

Gänseleber Kl. 1A gebraten, rote Portwein-Kirschsauc, Brioche 19,00

Duett von der Wachtel (Brust auf der Hautseite gebraten - Keule gebacken)
auf Variation vom Kürbis 13,00

Rehlingenbraten rosa gebraten auf Rote-Rüben-Risotto 14,00

Kabeljaufilet gebacken mit Erdäpfelsalat	19,00
Lachsfilet gebraten auf Sweet-Chili-Kraut dazu kleine Bräterdäpfel	22,00
Geschmorte Rehstelze in Rotwein-Wurzelsauce & gebratene Schupfnudeln	19,00
Rehshlögel rosa, Kürbis-Eierschwammerl-Ragout, Grammelknödel	27,00
Rehschnitzel gebacken in Kürbiskern-Parade mit Vogerl-Erdäpfelsalat	21,00
Wildschweintrouade in Dijonsenf-sauce dazu frische Nudeln	25,00
Rotwein-Wildschweingulasch mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	19,00
Ganslrisotto „Wiener Art“ mit Erbsen und Parmesanlobel dazu Blattsalat	16,00
Kalbsnierenbraten von der Krone dazu Erbsenreis	22,00
Weisse Kalbskutteln gratiniert, Gemüsestreifen, Paradeiser	18,00
Kalbsherz in Girardi-Dijonsenf-Kapernsauce dazu frische Nudeln	22,00
Jungschweinsbraten mit Erdäpfelknödel und warmer Krautsalat	15,00
Rindsgulasch mit Serviettenknödel	16,00
Fleischpalatschinken mit Käse überbacken dazu Blattsalat	13,00
Kruspriges Blunzengröstl mit frischem Kren dazu Blattsalat	14,00
Dillfisoln mit Spiegelei und Erdäpfelschmarrn	12,00
Hausgemachte Eiernockerl dazu Blattsalat	11,00
Topfenpalatschinke mit Vitamin C (Orangerfilets)	10,00
Scheiterhaufen vom Brioche mit Birne, Cranberries und geflammter Schneehaube (in kleiner Auflaufform)	10,00