

Kreative Kochpause vom 4.2.2023-12.2.2023

Wir wünschen einen guten Appetit !

Mittagsmenü am 31. Jänner 2023

Rindsuppe mit Gansleberknödel und Gemüse

- 1) Fleischpalatschinken
überbacken mit Käse
dazu Blattsalat

19,-

oder

- 2) Chilibratwürstel
(vom Döllschwein, hausgemacht)
auf Gabelkraut dazu Erdäpfelschmarrn

18,-

Empfehlung des Tages

- Gansleinmachsuppe mit Kaiserknödel 8,- Gansleberknödelsuppe 7,-
Kremschaumsuppe mit Blunzerkugeln 8,50 Karfiolcremesuppe mit Croutons 6,50
Klare Wildkraftsuppe, Sherry, Markknochen, Markknockerl, Karotte, Erbse 14,-
Fischbeuschelsuppe mit Croutons 8,- Kürbis-Orangen-Ingwersuppe 9,-
Sauerrahmschaumsuppe, Inviertler Grammelknödel, Kernöl, Schnittlauch 12,-
Garnelen in Cocktailsauce mit essreifer Avocado und Orangenfilets 18,-
Tafelspitzsülzchen mariniert mit Käferbohnen und Vogelsalat 12,-
Erdäpfel-Wildfleischknödel gebacken auf Belugalinsen mit Thymiansafterl 14,-
Cremige Trüffelrudeln mit hausgebeiztem Lachs und grünem Thaispargel 16,-

- Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 26,-
Wildhaserrücken im knusprigen Tramezzinmantel rosa gebraten 32,-
auf Belugalinsen dazu Schupfrudeln und eingelegte Vogelbeeren
Wildschweingulasch dazu hausgemachter Semmelauflauf 26,-
Faschierte Laibchen vom Reh dazu Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln 21,-
Duett vom Reh (Rücken rosa, Geschmortes in Rotweinsauce) 39,-
dazu Erdäpfel-Trüffelcreme und süße Kohlsprosserblätter
Hasenlauf geschmort in Wurzelrahmsauce dazu Semmelauflauf 26,-
Entenrisotto „Wiener Art“ mit Langkornreis & Erbsen dazu Blattsalat 18,-
Lammbrüfte rosa gebraten, Ratatouille, Erdäpfel im Speckmantel, Minzjoghurt 32,-
Sauschädl gekocht mit Wurzelgemüse & Kren dazu Salzerdäpfel 26,-
Schweinsbackerl geschmort in Rotweinsauce dazu frische Nudeln 28,-
Rindstrolade a la Chef in Dijonsenf sauce dazu frische Nudeln 30,-
Kalbsleber geröstet mit Zwiebel, Honig & Balsamico dazu Erdäpfelpüree 24,-
Krautfleisch vom Bauch dazu Salzerdäpfel 24,-
Reisfleisch mit Gulaschsaft oder Parmesan dazu Blattsalat 19,-
Bauernschopf geselcht dazu Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln 20,-
Blunze & Leberwurst (Dollschwein), Gabelkraut, Erdäpfelschmarren 18,-
Tiakergulasch mit Spiegelei, Würstel, Fächergurkerl dazu Salzerdäpfel 24,-
Fleischpalatschinken überbacken mit Mozzarella dazu Blattsalat 19,-
Erdäpfelgulasch mit Augsburger, Debretziner, Dürre und Frankfurter 17,-
Asiatische Glasnudeln mit Gemüsesugo und Basilikum 24,-
Hausgemachte Krautfleckerl 17,-
Dillfisolen oder Kürbis-Paprikagemüse, Spiegelei dazu Erdäpfelschmarren 16,-