

Unsere Klassiker

Zum Starten...

gebeizte Lachsforelle an Fenchel, Zitronen & Flusskrebse (B,D,O)....€ 14,20

Ziegenkäsemousse an Feigen, roten Rüben & Daikonkresse (A,G,H,M,O).... € 11,40

„Landhaus Schmankerl Salat“ – bunter Blattsalat mit regionalen Schmankerln (A,C,G,M,O) € 11,20

Suppen...

Oma's Rahmsupp'n mit Lauch, Erdäpfeln & Schwarzbrot (A,G,L,O)€ 4,50

klare Fischsuppe mit Fenchel & Safran (B,D,F,G,L,O) € 9,10

kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse & dreierlei klassischer Einlage (A,C,G,L) € 4,90

frischer Fisch...

Duett von heimischen Fischen an Brokkoli, Erdäpfeln & Kohlrabi (D,G,L,O) €16,00/ 21,00

gebratene Goldforelle zu Blutwurstravioli, gebratenem Salatherz & Schwarzwurzeln (A,C,D,G,L,O).... € 17,20/ 22,40

Hauptspeisen...

Mostviertler Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G) € 14,90

Haxerl & Brust vom Stubenküken an Erbse & Reis (C,F,G,L,O) € 18,90

Kotelett & Schopf vom Spanferkel

auf Rahmsauerkraut, Paprika & gebackenen Schupfnudeln (A,C,F,G,L,M,O) € 16,50

Beuscherl vom Mostviertler Wagyu-Rind mit Semmelknödel & Schnittlauch (A,C,G,L,M,O) € 13,90 / € 16,90

gegrillte Beiried an Vollkornrisotto, grünen Bohnen & knusprigen Austernpilzen (A,F,G,L,O)€ 24,50

2erlei vom Kalb mit Schmorgemüse & Erdäpfel-Knoblauchpüree (A,G,L,O) € 22,40

Spinatknöderl an Taleggio, Röstzwiebel & Cremespinat (A,C,G,L,O)€ 16,50

Danach...

Grißflammerl an Kürbiskern, Nougat & Birne (A,C,G,O)€ 7,50

Pistazien-Topfenknödel zu Zwetschken & Vanille (A,C,G,H)€ 7,20

Landhaus - Variation von Eis & Sorbet (C,E,F,G,H,M,N).... € 7,50

Candle-Light-Dinner

€ 79,00

Aperitif, 5-Gang-Menü &
Weinbegleitung

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

Wintermenü

mariniertes Rinderfilet

an Zwiebeln, Parmesan & Tomatentatar

(C,F,G,O)

€ 13,50

wachsweiches Ei

zu Karfiol, Schwarzbrot & Trüffelöl

(A,C,G,L,O)

€ 9,40

**Haubenmenü zu
Wirtshauspreisen**

Samstag, 04. Februar 2017

€ 42,00/Person

rosa gebratener Hirschrücken

mit Quitten, Maroni & Wirsing

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

€ 25,60

Schokolade an Mandarinen & Cranberries

(A,C,G,H)

€ 10,20

4-Gang –Landhausmenü€ 57,00

Jung-Gourmetmenü

(bis 40 Jahre)

jeden Donnerstag

3-Gang-Überraschungsmenü &

Weinbegleitung

€ 29,00/Person

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