

Restaurant Eckel

UNSERE KLASSIKER

Aperitif

Glas Prosecco
Glas Sekt Brut, Weingut Bründlmayer
Glas Champagner
Glas Sekt Framboise / mit Dirndl / mit Holunderblütensirup
Glas Beerenauslese süß 8 cl

Vorspeisen

Hummercocktail
Matjesfilet mit Äpfel, Zwiebel und Rahm
Beefsteak Tatare mit Toast und Butter
Sulz vom Tafelspitz mit Zwiebel und Kernöl

Leberknödelsuppe
Frittatensuppe
Griesnockerlsuppe
Hummersuppe

Hauptspeisen

Hummer (Zubereitung nach Wahl),
Halber Hummer „Thermidor“
Forelle blau mit Butter und Erdäpfel,
Forelle nach der Müllerin mit Erdäpfel
Hummermedaillons auf Blattspinat

Tafelspitz mit gerösteten Erdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Filetsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und gebratenen Erdäpfel
Zwiebelrostbraten mit gebratenen Erdäpfeln
Kalbskotelett natur mit Reis
Kalbsnierensteak mit Curryreis
Naturschnitzel mit Reis
Wienerschnitzel
Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree
Kalbsgulasch mit Nockerl
Backhuhn mit gemischtem Salat

Nachspeisen

Maronireis mit Schlagobers
Coupe Danmark
Mousse au Chocolat
Zweierlei Sorbet
Pfannkuchen (Omlette-Soufflée) Maria Louise
Pfannkuchen (Omlette-Soufflée) Rothschild

Käseteller nach Wahl

Couvert

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.
In unserem Lokal steht Ihnen unser kostenfreier WLAN-Internetzugang zur Verfügung.
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Restaurant Eckel

WIR EMPFEHLEN HEUTE

Wein glasweise

Glas Gelber Muskateller 2015, Weingut Tschermonegg

Glas Junger Veltliner 2016, Weingut Klein

Glas Chardonnay Klassik 2015, Weingut Wieneringer

Glas Blaufränkisch-Merlot 2014, Weingut Heinrich

Glas Kappa Rosso 2013, Fattoria Kappa Toskana

Glas Koonunga Hill (Shiraz + CS) 2014, Winery Penfolds

Glas Cotes Du Rhone 2012, E. Guigal

Vorspeisen

Austern Fine de Claires p. Stk.

Avocado mit Oktopus-Shrimpsalat

Gabelbissen vom Ybbstaler Saibling

Saiblingstatare mit grünem Spargel und Dillrahm

Rotes Rüben Carpaccio mit Rahmäpfeln und Matjes

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutersaitlingen und Ruccolasalat

Gänseleberterrine mit Apfelgelee

Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Selleriesalat

Fischbeuschelsuppe

Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen

Muscheln in Weißwein

Kernweiches Ei mit Räucherlachs, Erdäpfelpüree und Schnittlauchsauce

Gebratene Gänseleber auf Apfelscheiben

Gefüllter Artischokenboden gratiniert

Kalbsbeuscherl mit Serviettenknödel

Hauptspeisen

Karpfen gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Ybbstaler Saiblingsfilet auf Krensaucen mit Wurzelgemüse und Erdäpfel

Ybbstaler Saibling mit Kräutern gebraten und Petersilienerdäpfeln

Zander mit gebratenem Gemüse und Schnittlauchsauce

Angler gebraten mit Zitronen-Kapernsauce und Tagliolini

Garnelen und Oktopus gegrillt mit Knoblauch und Reis

Rehmedaillons mit Maronipüree und Erdäpfelkroketten

Hirschkalbschnitzel mit Rahmsauce, Rotkraut und Serviettenknödeln

Lammkotelette mit Speckfisolen und Rosmarinerdäpfeln

Stubenkücken mit Risi Pisi und Blattsalat

Entenbrust mit Polentapalatschinke und Rotweinschalotten

Entrecote Café de Paris mit Kohlsprossen und Braterdäpfel

Kalbsmedaillons mit gebratener Gänseleber und Champignonreis

Kalbsfilets Parma mit Blattsalat

Nachspeisen

Mohnnudeln

Granatapfel-Vanillemus mit weißer Schokosauce

Schokotarte mit Eierlikör

Maronirolle mit Weichselsauce

Birne mit Maronireis und Schokoladesauce

Grand Marnierparfait mit marinierten Orangenfilets

Mittagsteller: Faschierter Lamnbraten mit Fisolen und gerösteten Erdäpfeln