

# 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...

Schaumsuppe vom Bärlauch mit knusprigem Schwarzbrot & Erdäpfeln (A,G,L,O) .... € 3,90

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

## Traditionell...

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

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

## Fleischgerichte...

junger Hahn an Polenta, Bärlauch & Sonnenblumenkernen (A,C,F,G,H,O) .... € 16,90

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

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

## Veggie...

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

Mehrkornrisotto mit Pilzen, Junglauch & Parmesan (A,G,L,O) .... € 13,40 / 16,90

## Danach...

Kokos – Grießflammeri an Mango & gepufftem Reis (A,C,G,O) .... € 9,60

„Der Apfelstrudel“ mit geflammter Vanillesauce, Schlagobers & Apfelstrudeleis (A,C,G,H,O) .... € 9,10

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

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

# Frühlingsmenü

## *mariniertes Rinderfilet an Zwiebeln, Parmesan & Tomatentatar*

(C,F,G,O)

€ 13,50

\*\*\*\*

## *wachsweiches Ei zu Erdapfel & Bärlauch*

(A,C,G,L,O)

€ 9,40

\*\*\*\*

## *rosa gebratener Bio- Lammrücken zu schwarzen Chili- Bohnen, Pak Choi & Ziegenfrischkäse*

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

€ 26,90

\*\*\*\*

## *schwarze & weiße Schokolade an Blutorangen*

(A,C,G,H,O)

€ 10,20

**4-Gang -Landhausmenü ....€ 57,00**

### **Candle-Light-Dinner**

**€ 79,00**

Aperitif, 5-Gang-Menü &  
Weinbegleitung

### **Jung-Gourmetmenü**

(bis 40 Jahre)

**jeden Donnerstag**  
3-Gang-Überraschungsmenü &  
Weinbegleitung  
€ 29,00/Person