

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

Traditionell...

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

Beuschel 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

2erlei 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 geblähter 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

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