
BADHAUS-MENÜ

Verhackert von der Räucherforelle

Rote Rüben / Kaviar / Schwarzbrot

[Grüner Veltliner Holzgasse, Buchegger, Kremstal € 4,50]

* * * * *

Schaumsuppe vom Bärlauch

Lachspofesen

* * * * *

Gebratener Wolfsbarsch

Bärlauchpesto / Topfen-Erdäpfelnockerl / Zitronensalz

[Morillon Klassik, Polz, Spielfeld € 5,00]

* * * * *

Filet vom Premium Rind

Spargelspitzen / Erdäpfel-Speckroulade / Portweinjus

[Les Bonnes, Chateau d'Agel, Südfrankreich € 6,50]

* * * * *

Heimischer & Internationaler Käse

Honig-Nüsse & Feigensenf

[Sämling Beerenauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 6,00]

* * * * *

Leichtes Topfenmousse

Erdbeersorbet / Basilikum / Florentiner

[Porto Vintage, Niepoort, Portugal € 5,50]

4 Gänge VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT	€	49,50
5 Gänge VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT	€	59,50
6 Gänge OHNE WENN UND ABER	€	69,50

Preise sind inkl. Ust. abends zzgl. Gedeck €2,50 p.P. (mittags optional)
Die Preise der begleitenden Weinempfehlung beziehen sich auf 1/8 Liter Gläser

Zum Einstieg

Gebackene Bärlauchtascherl

Schmortomaten / Zupfsalat

€ 13,90

Carpaccio vom Premium Rind

Pesto / Parmesan / Frühlingsalat / Spargelspitzen

€ 14,50

Verhackert von der Räucherforelle

Rote Rüben / Kaviar / Schwarzbrot

€ 13,90

Wachtelbrüstchen

Fregola Sarda / Babyspinat / Erdbeervinaigrette

€ 15,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Leberknödel



€ 3,90

Schaumsuppe vom Bärlauch

Lachspofesen

€ 5,20



Zum Hauptgang

aus Wald, Wiese und der Alm...

Filet vom österreichischen Premium Rind

Spargelspitzen / Erdäpfel-Speckroulade / Portweinjus € 31,90

Geschmorte Lammstelze

Polentaknödel / Nussbrösel / Provenzianisches Gemüse € 19,90

Saltimbocca „Oberösterreich“

Landhendlhaxerl / Karreespeck / Salbei /
Ofentomaten / Bärlauchpappardelle € 17,90

Gekochter Tafelspitz vom österreichischen Premium Rind

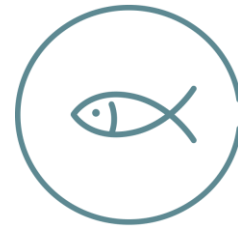
Cremespinat / Rösterdäpfel / Apfelkren / Schnittlauchsauce € 17,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone
von der Pute € 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**) € 19,50

aus Fluss und Meer...



Gebratener Wolfsbarsch

Bärlauchpesto / Topfen-Erdäpfelnockerl / Zitronensalz

€ 25,50

Saiblingsfilet

Erdäpfelgröstl / Bärlauch / Zitronen-Kapernbutter

€ 20,90

schmackhaft vegetarisch...

Spargel-Bärlauchquiche

Appenzeller / Blattsalat / Schnittlauch-Joghurtdressing

€ 13,90

Steinpilztortellini

Nussbutter / Tomatenragout / Frischer Bärlauch

€ 13,50

Zum kulinarischen Finale

Erdbeertiramisu

Schokosauce / Tonkabohneneis

€ 8,90

Gratinierter Rhabarber

Crumble / Pralineneis



€ 8,90

Schwarzwälderkirschdessert

Parfait / Panna Cotta / kleiner Schokokuchen

€ 8,90

Leichtes Topfenmousse

Erdbeersorbet / Basilikum / Florentiner

€ 9,50

Dunkles Schokoladenmousse zum Löffeln

Fruchtsalat

€ 7,50

Scroppino (Gerührtes Zitronensorbet)

abgerundet mit Vodka

€ 8,50

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot

€ 12,50

kleine Auswahl

€ 9,50

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie gerne von unseren
geschulten MitarbeiterInnen!*