

Auszug unserer Speisekarte vom 21. März 2015

ES IST TRÜFFELZEIT !

Frischer Frühlingstrüffel

„Bianchetti“

Hausgemachte Blutwurstradl

mit Rahmsauerkraut, schwarzer Trüffelsauce, frischem Meerrettich und Zwiebeln

Als Vorspeisen Portion 11.50 € oder Hauptgang Portion 19.50 €

Ofenfrischer knuspriger Flammkuchen

mit Südtiroler Speck, Frühlingstrüffel, Bergkäse und Feldsalat

Als Vorspeisen Portion 10.50 € oder Hauptgang Portion 18.50 €

Hausgemachte Spaghettini

mit Trüffelcreme und Frühlingstrüffel

Als Vorspeisen Portion 16.50 € oder Hauptgang Portion 24.00 €

ABENDMENÜ

TATAR VOM BAYRISCHEN WEIDEOCHSEN
mit knusprigem Malzbrot, Eigelbcreme und Kräutersalat

oder

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI
mit Trüffelcreme und Frühlingstrüffel „Bianchetti“

**

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT WACHOLDERRAHMSAUCE
Wirsing, Preiselbeeren, gebratenen Pilzen und Spätzle

oder

FILET VOM KABELJAU MIT BALSAMICOSAUCE
mit zweierlei Blumenkohl, Champagnerschaum und Risolée kartoffeln

**

BALDAUFER WILDBLÜTENKÄSE
mit hausgemachtem Birnensenf und Grissini

oder

LAUWARMER SCHOKOLADENTARTE
mit Kirschragout, Vanilleschaum und Whisky Eis

MENÜ P. P. 52.00 €

Gerne servieren wir Ihnen zu dem Menü eine Weinbegleitung

p. P. 25.00 €

WEIN EMPFEHLUNG

2013 Grüner Veltliner / Rosensteig
Weingut Geyerhof

0,75l 36.00 €

2011 Wiener Trilogie
Weingut Fritz Wieninger

0,75l 38.00 €

VORSPEISEN

Blattsalate der Saison mit gebratenen Champignons und Austernpilzen Tomatenvinaigrette und Croutons	12.50
Feldsalat mit Kartoffeldressing mit knusprigem Speck und Buttercroutons	12.50
Gebackenes knuspriges „Pulled Pork“ mit Kichererbsen – Erdnusscreme und Kressesalat	12.50
Carpaccio von Rinderfilet mit Pesto Trüffelvinaigrette, Parmesan und Salatbouquet	17.50
Gebratene Riesengarnelen mit Paprika-Tomatenvinaigrette, gebackenem Auberginentascherl und Rucolasalat	17.50
Carpaccio vom Thunfisch mit Yuzu - Vinaigrette und Salatbouquet	17.50
Tatar vom Bayrischen Weideochsen mit knusprigem Malzbrot, Eigelbcreme und Kräutersalat	18,50
Gebratene Gänsestopfleber mit glasierten Äpfeln, Trüffelcreme und warmer Brioche	22.50

SUPPEN

Essenz vom Tafelspitz mit Gemüse, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen	8.00
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer und Croutons	8.00

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Seehecht mit einer Kräuterkruste auf weißem Bohnenpüree, Balsamicosauce und Auberginentortelloni	28.00
Gebratenes Filet vom Faröer Lachs auf Orangenchicoree, Champagnersauce und Safrangnocchi	28.00
Edelfische, Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Blattspinat mit Hummerschaumsauce und Thymianravioli	31.00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Knusprige Bayerische Bauernente mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Steinpilz-Serviettenknödel	21.50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salatteller	22.50
Filet vom Ibericoschwein mit einer Kräuterkruste und Bellotaschinken mit Artischocken-Kartoffelgröstl, Parmesanschaum und Madeirasauce	28.00
Argentinische Rinderlende mit einer Steinpilzkruste cremige Schwarzwurzeln, karamellisierten Schalotten, Rotweinsauce und Rösti	31.00
Lammrücken rosa gebraten mit einer Kräuterkruste Paprikagemüse, Artischockenpüree, Thymiansauce und Kartoffelgratin	31.00
Rosa gebratener Hirschrücken mit Wacholderrahmsauce Wirsing, Preiselbeeren, gebratenen Pilzen und Spätzle	31.00

NACHSPEISEN

Baldaufer Wildblütenkäse mit hausgemachtem Birnen - Senf und Grissini	10.00
Hausgemachte Sorbets (Zitrone, Birne, Passionsfrucht, Kokosnuß, Ananas, Cassis)	pro Kugel 2.00
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum	9.00
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Ananasragout und Ananaseis	9.00
Weißes Schokoladenmousse mit knusprigem Honigkrokant eingelegtem Pfirsich und Cassiseis	9.00
Gebackenes Topfen-Mohntascherl mit Vanilleschaum, Quittenragout und Zimteis	9.00