

# Auszug unserer Speisenkarte 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 Risoléekartoffeln

\*\*

**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 €

Alle Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage

## **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**

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

## **NACHSPEISEN**

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