

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 Hauptportion 18.50 €

Hausgemachte Spaghettini

mit Trüffelcreme und Frühlingstrüffel

Als Vorspeisen Portion 16.50 € oder Hauptgang Portion 24.00 €

MITTAGS IM WEINHAUS NEUNER

Genießen Sie einzelne Gerichte
oder stellen Sie sich Ihr Menü aus diesen Gerichten selbst zusammen €

| | |
|---|-------|
| 2 – Gänge (Hauptgericht + Vorspeise oder Dessert) | 19,50 |
| 3 – Gänge (Hauptgericht + Vorspeise + Dessert) | 24,50 |

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Maiscremesuppe mit geräucherter Forelle und Croutons | 7.50 |
| Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing gebratenen Pilzen und gerösteten Kerndl | 7.50 |
| Mousse von Ziegenfrischkäse mit Südtiroler Speck Tomatenvinaigrette, Pesto und Rucolasalat | 7.50 |
| Lauwarme Scheiben vom Rinderherz mit Pilzvinaigrette und Feldsalat | 7.50 |
| Knusprige Geflügellebertascherl mit Apfel-Ingwerragout, Trüffelcreme und Feldsalat | 7.50 |
| Gebackenes Lachspflanzerl mit mariniertem Fenchel, Safranvinaigrette und Salatbouquet | 7.50 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Brust vom Freilandhähnchen auf der Haut gebraten auf Spitzkohl mit Steinpilzrahmsauce und Kartoffelkrapferl | 16.00 |
| Geschmortes Kalbsbackerl mit Thymiansauce auf Petersilienwurzelgemüse und Petersilien-Serviettenknödel | 16.00 |
| Schweinefilet mit einer Steinpilzkruste auf grünen Bohnen, Cognac-Pfefferrahmsauce und Schupfnudeln | 16.00 |
| Gesottene Tafelspitzscheiben mit Wurzelgemüse, Rahmspinat, frischem Meerrettich und Röstkartoffeln | 16.00 |
| Seehechtfilet mit Panchetta gebraten auf Lauchgemüse mit geschmorten Schalotten, Champagnersauce und Bio-Kartoffeln | 16.00 |
| Isländisches Kabeljaufilet mit einer Kräuterkruste auf weißem Bohnenpüree, Balsamicosauce und Kartoffelgnocchi | 16.00 |

NACHSPEISEN

| | |
|---|------|
| Vanilleschnitte mit Mandarinen und Schokoladeneis | 7.50 |
| Weißes Schokoladenmousse mit Quitten und Passionsfruchteis | 7.50 |

VORSPEISEN UND SUPPEN

€

| | |
|---|-------|
| Feldsalat mit Kartoffeldressing mit knusprigem Speck und Buttercroutons | 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 |
| Essenz vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl und Gemüse | 8.00 |

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

| | |
|---|-------|
| Gebratenes Filet vom Faröer Lachs auf Orangenchicoree, Champagnersauce und Safrangnocchi | 28.00 |
| Edelfische 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 | 22.00 |
| Argentinische Rinderlende mit einer Steinpilzkruste cremige Schwarzwurzeln, Rotweinsauce und Kartoffelrösti | 31.00 |
| Medaillons vom Hirschrücken in Wacholderrahmsauce mit Wirsing, Preiselbeeren, Pilzen und Spätzle | 31.00 |

NACHSPEISEN

| | | |
|--|-----------|------|
| Hausgemachte Sorbets (Kokosnuß, Ananas, Zitrone, Birne, Cassis, Passionsfrucht) | pro Kugel | 2.00 |
| Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum | | 9.00 |
| Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Ananasragout und Ananaseis | | 9.00 |