

Menu

HOCHRIEGL FRIZZANTE CLASSIC

1. AKT

Bärlauch-Aschanti-Sesam-
Sonnenblumenkern-Brötchen

(A,E,G,H,N)

Kleiner kulinarischer
Gruß von unseren Köchen

(G,L)

2. AKT

MUSKATKÜRBIS-CREMESUPPE A,G,L

mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Schlag
oder

HAUSHERRNSUPPE A,G,L

klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken

oder

STEIRISCHE GÄNSELEBERPRALINEN

im Kürbiskernmantel auf
Mango-Paprikachutney G,L

oder

GANSLSUPPE

mit Bröselknöderl (A,C,G,L)

3. AKT

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

In Zweigelt-Wurzelrahm mit Erdäpfelgratin
(A,G,L,M)
oder

PINZGAUER MASKENLAMM (A,G,M,O)

in Wurzel-Rahmsauce, mit Trüffelöl parfümiertem
Erdäpfelpüree und mediterranem Gemüse
oder

WILDSCHWEINBRATEN L,M,G

mit Hokaido-Ofenkürbis, glacierten
Sauerkirschen und Erdäpfelplacki
oder

SAUTIERTE HÜHNERSTREIFEN (G,O)

auf Pilzrisotto mit Rucola & Parmesanhobel
oder

MARCHFELDERHOF-SPARERIBS

vom Schwein: Das sind die, die fast vom Knochen fallen!
mit Braterdäpfeln, Sauce-Aioli, pikanter Chilisauce und
rotem Zwiebel (C,F,G,L,O)

oder

JUNGER ATLANTIK KABELJAU (A,C,G,L)

auf Erbsen-Minz-Püree dazu in Parmesan
gebackene Risottoknöderl
oder

GEFÜLLTES MARCHFELDER

BAUERNGANSL

mit Rotkraut & Erdäpfelknödel & Preiselbeeren (A,C,G)

Falls Sie zur Hauptspeise ein Gansl wählen:

€ 5,90 Aufpreis!

ALT WIENER SCHNITZELSPIESS

Allerlei Schnitzerln auf verschiedene Art:

Vom Henderl, Truthahn und

Jungrindbackerl mit Kürbiskernen,

in Sesam und in der Erdäpfelkruste

gebacken mit Petersilerdäpfeln und Kräutersauce
(A,C,G,H,M,N,O)

oder

Butterzarte SCHWEINSBACKERLN (A,G,M)

in cremiger Malzbiersauce

mit gemischten Erdfrüchten aus dem Ofen

oder

GRATINIERTER KAISERSPITZ

Fein durchzogene Rindsbackerl

mit Semmelkren goldgelb überbacken.

Dazu Apfelkren, - Schnittlauchsauce, -

Schinken – Gröst'l und Zucchini Rahmgemüse
oder

GIN-PILZ-AU-HIRSCHRAGOUT

(A,C,G,L,M,O)

mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch,
dazu Pilz-Tagliatelle und Preiselbeeren

oder

Vegetarisch: KÜRBISTORTE A,G,L

mit Gruyere gratiniert dazu Ofenkürbis
mit Lauch-Rahmdip

oder

Zart faschiertes gebratenes

KALBSBUTTERSCHNITZEL(A,C,G,M)

mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

4. AKT

TAHITI Vanillecremeschnitte
im Waldbeer-Cointreau-Süppchen (A,C,G,P)

oder

SCHOKO-PRESSO (C,G,P)

Honig-Ingwerweichseln auf feinem
Schokomousse & Schlag
mit kleinem kräftigem Espresso

oder

MOHR IM HEMD (E,C,H,A)

mit Bacardi-Schokosauce

oder

WALDBEER-WEICHSEL-EISTRAUM

mit Sauce Suchard & Nougatmousse
(H,G)

ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier /
D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam /
O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

GETRÄNKE:

TYPISCHE WEINVIERTLER

HAUERWEINE vom Fass

MÜHLVIERTLER BIER vom Fass

COLA, ZITRONENLIMO,

KRÄUTERLIMO, WALDQUELLE etc.

KAFFEE, TEE

KINDERKARTE

Kinder-Brombeersekt

S
Frittatensuppe

S
Kinderschnitzerl

mit Pommes frites und Ketchup
oder

Kinder Fischstäbchen

mit Pommes frites und Sauce Tatare
oder

Kinder - Knusperkäse

am Spieß gebacken mit Pommes
und Sauce Tatare
oder

Chicken - Nuggets

mit Sauce Tatare und Pommes frites
oder

Kinder -Spareribs

pikant leicht scharf am Rost gebraten
mit Braterdäpfeln und Sauce Aioli
oder

Kinder-Hühnerschnitzerl

gebacken, mit Pommes frites und Ketchup

S
EISKASPERL

Erdbeer- Schoko- und Vanilleeis
mit Schokosauce,
Himbeeren und Schlag



HERZLICH
WILLKOMMEN
ZUR

HERBST
PARADE



