

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

KOKOS-TOPINAMBUR-CREMESUPPE

mit Sesam-Knusperstangerl A,G,L
oder

HAUSHERRNSUPPE A,G,L

klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken

oder

STEIRISCHE GÄNSELEBERPRALINEN

im Kürbiskernmantel auf
Mango-Paprikachutney G,L
oder

Mit Gruyere überbackene (A,,G,L,)

BRETONISCHE ZWIEBELSUPPE

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

Gratinierte

MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN

Mit Brioche Mangoldhaube überbacken,
dazu glaciertes Erdgemüse (A,C,L,M)

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

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)

JUNGER ATLANTIK KABELJAU

(A,C,G,L)
auf Erbsen-Minz-Püree dazu in Parmesan
gebackene Risottoknöderl

oder

Gedünsteter

ESTERHAZY-ROSTBRATEN

(A,C,G,L,M)

auf hausgemachten Kräuterspätzle und
pikanter Wurzel-Zweigeltrahmsauce

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:

ZUCCHINI-SCHALOTTEN-RAGOUT

auf Kräuterlinguine mit Secchi Tomaten A,G,L

oder

Zart faschiertes gebratenes

KALBSBUTTERSCHNITZEL(A,C,G,M)

mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

4. AKT

Topfen-Obersnockerl
mit karamellisierten Hawai-Ananas
(G,H)

Capuccino Panna-Cotta
mit Amaretto-Beeren
(G,H)

Rhabarber-Parfait
auf Sauce Suchard mit Honigweichseln
(C,G)

Himbeer Tiramisu
mit Mocca-Espuma
(A,C,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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 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



FRÜHJAHR-
PARADE