

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

**EIERSCHWAMMERL-
CREMESUPPE** (A,G,L)
mit Speckcroutons
oder

HAUSHERRNSUPPE (A,G,L)
klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken
oder

GURKEN - KALTSCHALE (B,G)
mit Shrimps und frischen Dillenspitzen
oder

**AVOCADO-SCHWAMMERL-
TATARE** (F,G,L,M)
mit Löwenzahn-Vinaigrette

3. AKT

Zart geschmorter
SCHWAMMERL-RINDERBRATEN (A,G,L,M)
mit feiner Eierschwammerl-Rahmsauce,
dazu Zucchini-Linguine
und buntes Ofengemüse

oder

PINZGAUER MASKENLAMM (A,G,M,O)
in Wurzel-Rahmsauce, mit Trüffelöl parfümiertem
Erdäpfelpüree und mediterranem Gemüse

oder

Zart faschiertes gebratenes
KALSBUTTERSCHNITZEL (A,C,G,M)
mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

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

SCHWAMMERL CORDON BLEU (A,C,G,M)
knusprig gebackenes Hühnerbrüstchen „Supreme“ mit
gerösteten Eierschwammerln, Beinschinken
und Gruyere gefüllt, dazu Petersilie-frites, Heurige und
Moosbeeren

GRATINIERTE SCHWEINSJUNGFER
mit Gervais-Pilzhaube, Hokaidostampf
und Erdgemüse (A,C,G,M)

oder

ST.PIERRE VOM GRILL
Auf Spinatrisotto mit Tomate-Concasseé-Basilikum-
Pinienkern-Vinaigrette (A,C,G,L)

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:

ZUCCHINI-SCHALOTTEN-RAGOUT
auf Kräuterlinguine mit Secchi Tomaten (A,G,L)

oder

EIERSCHWAMMERLN A LA CREME (A,G,L)
mit Kräuter-Serviettenknödeln

4. AKT

WALDBEER-WEICHSEL-EISTRAUM

mit Sauce Suchard & Nougatmousse
(G,H)

SCHOKO-PRESSO

Honig-Ingwerweichseln auf feinem Schokomousse &
Schlag,- dazu ein kleiner Espresso (C,G,P)

TAHITI-VANILLECREMESCHNITTE

Mit Waldbeer-Cointreau-Süppchen
(A,C,G,P)

Waltraut Haas liebt es ganz besonders ...

MARIANDL-PARFAIT (C,E,G)

mit Cointreaubeeren und Aschantikrokant

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

Frittatensuppe

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

EISKASPERL

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



HERZLICH
WILLKOMMEN
ZUM



**SOMMER-
NACHTS-
TRAUM
Menu**

