

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

GANSLSUPPE

mit Bröselknöderl (A,C,G,L)

oder

HOKAIDO-KÜRBIS-CREMESUPPE (A,G,L)

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und Schlagobershäubchen

oder

HAUSHERRNSUPPE (A,G,L)

klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken

oder

In Moosbeergelee eingegossene

HAUSGÄNSE-TERRINE (G,L)

mit Kürbis-Orangen-Chutney und Olivenbaguette

3. AKT

Braun gedünsteter, gespickter

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

mit glasierten Zweigelt-Maroni, Palfy-Dukaten,
gebratenem Ofenkürbis und Moosbeeren

oder

PINZGAUER MASKENLAMM (A,G,M,O)

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

oder

Zart faschiertes gebratenes

KALBSBUTTERSCHNITZEL (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

GEFÜLLTES MARCHFELDER

BAUERNGANSL

mit Erdäpfelknödel & Preiselbeeren (A,C,G)
dazu Zweigelt-Rotkraut **oder** Rieslingkraut mit Speck
Falls Sie zur Hauptspeise ein Gansl wählen: € 5,90 Aufpreis!

Ausgelöstes, knuspriges
WIENER BACKHEND'L

mit Erdäpfel-Vogelersalat und Preiselbeeren (A,C,G)

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

GEBACKENER MUSKAT-KÜRBIS (C,G,L)

mit Krautsalat, Petersilerdäpfeln und Sauce Tatare

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)

KARAMELLISIERTER KÜRBIS

mit hausgemachtem Vanilleeis,
steirischem Kürbiskernöl,
Krokant und Schlag (G,C,E)

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

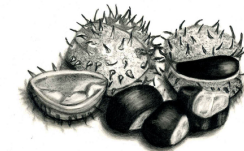
gebacken, mit Pommes frites und Ketchup

EISKASPERL

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



HERZLICH
WILLKOMMEN
ZUR



HERBST
PARADE
mit Gansl

