

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

KOHLRABI-CREMESUPPE (A,B,G,L)

mit Speck-Brotcroutons

oder

BRETONISCHE ZWIEBELSUPPE (A,G,L)

mit Gruyere überbacken

oder

HAUSHERRNSUPPE (A,G,L)

klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken

oder

SCHWARZWURZEL-QUICHE (A,C,G,M)

auf bunten Wintersalaten
und Kräuterdip

3. AKT

GEBRATENES REHPFLANZL (A,C,G,L,M)

auf Mangold-Risotto mit sautierten Pilzen
und Wildrahmsauce

oder

Knusprig gebackenes

CORDON BLEU (A,B,C,G,L)

vom Mais-Hühnerbrüstchen mit Shrimps-Lauch-
Gervaisfülle, dazu Kräutererdäpfel

oder

Knusprig gebackener

FOGOSCH

mit Sauce Tatare und Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,D,G,M)

oder

GRATINIERTER KAISERSPITZ (A,C,G,L)

Fein durchzogene Schulterschmelze
mit Semmelkren goldgelb überbacken,
dazu Apfelkren, - Schnittlauchsauce, -
Schinken – Gröst'l und Zucchini Rahmgemüse

oder

Butterzarte

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL

(A,G,M)

In cremiger Malzbiersauce, Erdäpfelpüree und
gemischten Erdfrüchten aus dem Ofen

oder

Confierte

BAUERN-GÄNSEKEULE (A,E,C,L)

mit Aschanti Pommes Berny, Stöckelkraut
und Zwetschken-Ganslsaft'l

ALT WIENER SCHNITZELSPIESS

Allerlei Schnitzerln auf verschiedene Art:
Vom Henderl, Truthahnfilet mit Kürbiskernen,
in Sesam und in der Erdäpfelkruste gebacken,
mit Petersilerdäpfeln und Kräutersauce (A,C,G,H,M,N,O)

oder

PINZGAUER MASKENLAMM

in Wurzel-Rahmsauce, mit Sellerie-Erdäpfelpüree
und kleinem mediterranen Gemüse (A,G,M,O)

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

GIN-PILZ-AU-HIRSCHRAGOUT

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

mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch,
dazu Erdäpfelknödel und Preiselbeeren

oder

Vegetarisch:

ZUCCHINI-SCHALOTTEN-RAGOUT

auf Kräuterlinguine mit Secchi Tomaten (A,G,L)

oder

GRATINIERTES ERDÄPFELPÜREE

mit Ratatouille vom Ofengemüse

Vegan

4. AKT

WALDBEER-WEICHSEL-EISTRAUM

mit Sauce Suchard & Nougatmousse (G,H)
oder

SCHOKO-PRESSO

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

TAHITI-VANILLECREMESCHNITTE

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

RHABARBER-PARFAIT (C,G)

auf Sauce Suchard mit Himbeercoulis

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-Lupinen / R-Weichtiere

GETRÄNKE:

Die Getränke-Pauschale gilt für max.
4 Stunden und beinhaltet:

Weinviertler Hauerweine *vom Fass*
Stiegl oder Pilsner Urquell *vom Fass*
Alkoholfreie Getränke und Kaffee

Aufpreis für Bouteillen Weine p. Glas 2.00

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 KULINARISCHEN



WINTER
MÄRCHEN