

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-MELANGE (A,G,L)
mit Chilicroutons und Obershaube
oder

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

oder

Mit Gruyère Käse überbackene
QUICHE MIT WALDPILZEN (A,C,G,M)
mit Rucola und leichtem Yoghurtdressing
oder

**KAROTTEN-INGWER-
KOKOSCRÉMESUPPE**
mit Julienne vom hausgebeiztem Lachs (A,D,L)

3. AKT

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)
oder

Mit Kräuterkruste überbackene
SCHWEINS-FLEDERMAUS (A,C,G,M)
auf Eierschwammerlrisotto und Paradeiskompott
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

GRATINIERTER KAISERSPITZ (A,C,G,L)
Fein durchzogene Schulterschmelze
mit Semmelkren goldgelb überbacken,
dazu Apfelkren, - Schnittlauchsauce, -
Schinken – Gröst'l und Zucchini Rahmgemüse

oder

GEGRILLTER ZANDER (D,G,M)
mit sautierten Austernpilzen, dazu Petersilerdäpfel
und Eierschwammerl a la Crème

GEFÜLLTE BAUERNENTE (A,C,G, L)
mit Boskop-Kaisersemelfülle,
karamellisiertem Rotkraut und Preiselbeeren
oder

**CORDON VOM
MAIS-HÜHNERBRÜSTCHEN** (A,C,G,M)
mit Pilz-Lauch-Gruyère-Beinschinkenfülle,
dazu Risi Pisi und cremige Eierschwammerl
oder

Butterzarte

SCHWEINSBACKERLN (A,G,M)
in cremiger Malzbiersauce mit gemischten
Erdrüchten aus dem Ofen
oder

GIN-PILZ-AU-HIRSCHRAGOUT
(A,C,G,L,M,O)
mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch,
dazu Erdäpfelknödel und Preiselbeeren

oder

Vegetarisch:
ZUCCHINI-SHALOTTEN-RAGOUT
auf Kräuterlinguine mit Secchi Tomaten (A,G,L)
oder

EIERSCHWAMMERLSAUCE (A,G,L)
nach Oma Bocek Rezept
mit gebratenen Palffy-Dukaten

4. AKT

Waldbeer-Weichsel-Eistraum
mit Sauce Suchard & Nougatmousse
(G,H)

Schoko-Presso

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

Tahiti-Vanillecremeschnitte
mit Waldbeer-Cointreau-Süppchen
(A,C,G,P)

Kirsch-Parfait (C,E,G)
auf Maracujaschaum

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**

