
BADHAUS-MENÜ

Yellow Fin Tuna

Quinoa – Salat / Granatapfel / Orangen - Filets

[Glas Gelber Muskateller, Wohlmuth, Südsteiermark € 4,50]

* * * * *

Spargel – Cappuccino

Gebackenes Lachs - Tatar

* * * * *

Lachsforellen - Lasagne

Spargel – Spitzen / Bergkäse

[Glas Pinot Bianco DeSilva, Sölva, Südtirol € 5,00]

* * * * *

Filet vom Kremstaler Milchkalb

Eferdinger Spargel weiß & grün / Balsamico - Jus

Sauce Hollandaise / Landl - Erdäpfel

[Glas Cuvée Reserve Wagram (BF/Z/CS/ME/SY), A. Bauer, Wagram € 6,50]

* * * * *

Käse Variation

Feigen – Senf / Honig – Mandeln / Nuss - Brot

[Glas Banyuls, Chapoutier, Rhone € 5,00]

* * * * *

Gratinierter Rhabarber

Walnuss – Eis / Valrhona Schokoladen - Mousse

[Glas Sherry Moscatel Emilín, Emilio Lustau € 5,50]

4 Gänge VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT	€	49,50
5 Gänge VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT	€	59,50
6 Gänge OHNE WENN UND ABER	€	69,50

Preise sind inkl. Ust. zzgl. Gedeck €2,50 p.P.im Restaurant (Gaststube optional)

Zum Einstieg

Yellow Fin Tuna

Gelbflossen Thunfisch / Quinoa – Salat
Granatapfel / Orangen - Filets

€ 14,90

Mousse & Sulz vom Eferdinger Spargel

Paradeiser – Chip / marinierter Spargel

€ 13,90

Riesling – Beuscherl vom Rehbock

Schnittlauch - Knöderl / Wachtelei

€ 12,50

Roh marinierter Spargel

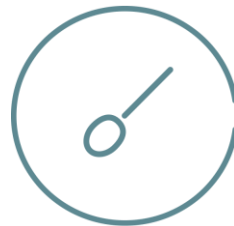
Erdbeeren / Vulcano Schinken
Karamellisierter Ziegenkäse

€ 13,50

Klares & Gebundenes

Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*
Grießnockerl *oder*
Kaspressknödel



€ 3,90

Spargel -Cappuccino

Gebackenes Lachs - Tatar

€ 5,50



Zum Hauptgang

aus Wald und Wiese...

Filet vom Kremstaler Milchkalb

Eferdinger Spargel weiß & grün / Sauce Hollandaise
Landl - Erdäpfel / Balsamico - Jus

€ 29,80

Rücken vom Iberico Schwein

Kräuter - Erdäpfel / Frühlings - Gemüse
Knusper - Zwiebel

€ 24,50

Saltimbocca vom Landhendl

Pesto - Spaghettini / Salbei - Jus

€ 17,90

Esterhazy Rostbraten

Kurz gebratene Beiried / Erdäpfel - Krapferl
Gemüse - Julienne / Kapernbeeren

€ 20,90

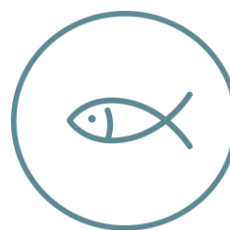
Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone
von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**)

€ 19,50



aus Fluss & See...

Lasagne von der Lachsforelle

Nudelblätter / Spargel – Spitzen / Bergkäse € 19,90

Gebratenes Zander - Filet

Lauwarme Dill – Rahm Gurken / Erdäpfel – Rösti € 24,50

schmackhaft vegetarisch...

Eferdinger Spargel Polonaise

Weißer und Grüner Spargel / Braune Butter
Geriebenes Ei / Salz – Erdäpfel / Frische Kräuter € 17,90

Eferdinger Spargel Hollandaise

Weißer und Grüner Spargel
Sauce Hollandaise / Salz – Erdäpfel € 17,90

Artischocken & Eferdinger Spargel

Spargel – Ragout / Topinambur – Chips € 14,50



Zum kulinarischen Finale

Sigrids warmer Schokolade - Kuchen

Heidelbeeren / Sesam Parfait € 8,90

Alles Topfen

Gebackene Topfen – Palatschinke / Topfen – Mousse
Topfen – Rum Rosinen Eis € 8,90

Gratinierter Rhabarber

Walnuss – Eis / Valrhona Schokoladen - Mousse € 8,90

Erdbeer - Tiramisu

Grand Marnier – Eis / Flüssige Schokolade € 8,90

Scroppino [Gerührtes Zitronensorbet]

abgerundet mit Vodka € 8,50

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honig – Mandeln / Feigen – Senf / Brot € 12,50

kleine Auswahl € 9,50

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie gerne von unseren
geschulten MitarbeiterInnen!*