

---

## **BADHAUS-MENÜ**

---

**Brüstchen von der Bresse Wachtel € 15,50**

Lauwarmer Linsen – Salat / Schwarze Nüsse

[Glas Weißburgunder, WG Hiedler, Kamptal € 4,70]

\* \* \* \* \*

**Steinpilz – Consommé**

Ochsen – Raviolo

\* \* \* \* \*

**Jakobsmuscheln € 14,90/€ 22,90**

Parmesan – Risotto / Knusper - Speck

[Glas Chardonnay Leithaberg DAC, WG Hartl, Neusiedler See € 6,00]

\* \* \* \* \*

**Hirschkalbsrücken € 29,50**

Vogelbeeren / Maroni – Birne / Sellerie

[Glas Riberach Rouge (SY/GRE/CAR), Languedoc-Rousillon € 6,00]

\* \* \* \* \*

**Gratinierter Rotwein – Camembert € 11,90**

Nuss – Brot / Anis - Weichseln

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

\* \* \* \* \*

**Mousse von der Guanaja Schokolade**

Tonkabohnen - Eis / Kirschen / Mandel - Hippe

[Glas Cream Sherry Flor de Jerez, Garvey, Spanien € 6,50]

|  |   |       |
|--|---|-------|
| 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. abends zzgl. Gedeck €2,50 p.P. (mittags optional)

---

## Zum Einstieg

---

### Gebackene Blutwurst - Knödel

Süß - Saurer Kürbis Salat / Wasabi - Creme € 12,50

### Waldorf Salat

Apfel / Sellerie / Kandierte Nüsse /  
Wildschwein - Rohschinken € 13,90

### Carpaccio vom Hirsch

Schwarze Nüsse / Parmesan / Zupfsalate € 14,90

### Sushi - Quinoa Bällchen

Gemüse / Soja - Sauce € 12,50

---

## Klares & Gebundenes

---

### Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*  
Leberknödel *oder*  
Kaspressknödel



€ 3,90

### Kürbis - Cremesuppe

Hokkaido - Kürbis / Orangen € 5,20

### Steinpilz - Consommé

Ochsen - Raviolo € 5,20



---

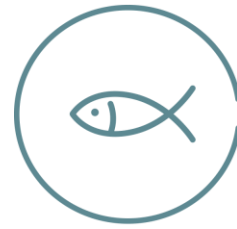
## Zum Hauptgang

---

*aus Wald, Wiese und der Alm...*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Rib Eye Steak vom US Beef ca 300g</b><br>Steak Pommes Frites / Buntes Gemüse /<br>Hausgemachte Kräuterbutter | € 34,50 |
| <b>Zart rosa Rehrücken</b><br>Sellerie – Creme / Holler – Jus /<br>Gratinierte Steinpilz – Gnocchi              | € 29,50 |
| <b>Barbarie – Entenbrust</b><br>Nuss - Grießknödel / Geschmorter Chicorée /<br>Orangen - Sauce                  | € 21,50 |
| <b>Hirsch – Naturschnitzel</b><br>Preiselbeer – Spätzle / Speck – Pilz Sauce                                    | € 19,80 |
| <b>Geschmorter Rehbraten</b><br>Saftiger Serviettenknödel / Apfel - Rotkraut                                    | € 18,50 |
| <b>Wiener Schnitzel</b><br>Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone<br>von der Pute          | € 13,50 |
| vom Kremstaler Milchkalb ( <b>Das Original</b> )  | € 19,50 |
| <b>Zusätzlich eine Portion Rotkraut</b>   | € 2,80  |

*aus dem Wasser...*



**Gebratenes Filet vom Neusiedler See Zander**  
Apfel – Radicchio Ravioli / Rucola – Sauce € 24,50

**Gedämpftes Filet von der heimischen Forelle**  
Hausgemachte Erdäpfel – Gnocchi / Blattspinat  
Senfsauce € 19,90

*ohne Fleisch & Fisch geht´s auch...*

**Hausgemachte Spinat – Knödel**  
Braune Butter / Parmesan € 12,90

**Orientalischer Crêpe**  
Linsen / Kürbis / Curry € 13,50

**Kürbis – Gnocchi**  
Erdäpfel – Gnocchi / Kürbis – Gemüse  
Kürbiskern – Pesto / Parmesan € 13,50



---

## Zum Finale

---

### Mango – Joghurt Creme

Gebackene Tempura – Banane / Honig € 8,90

### Herbstlicher – BadHaus Eisbecher

Maroni – Reis / Pistazien- und Walnuss Eis  
Warme Zwetschken / Schokoladen – Sauce / Schlagobers € 8,50

### Sigrids Topfenknödel

Butter – Brösel / Holler – Röster / Geeister Cappuccino € 8,90

### Mousse von der Guanaja Schokolade

Tonkabohnen – Eis / Kirschen / Mandel - Hippe € 9,50

### Scroppino [Gerührtes Zitronensorbet]

abgerundet mit Vodka € 8,50

### Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honig – Nüsse / 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!*