

---

## **BADHAUS-MENÜ**

---

### **Yello Fin Thunfisch**

Mango / Limette / Koriander / Provenzalisches Gemüse  
[Glas Sauvignon Blanc, WH Haslinger, Traisental € 4,00]  
\* \* \* \* \*

### **Gelbe Paprika - Schaumsuppe**

Kleiner Schinken - Strudel  
\* \* \* \* \*

### **Norweger Lachs**

Artischocken / Orecchiette  
[Glas Ortolan Cuvée Prestige (CH/WB/GB), WG Dürnberg € 6,00]  
\* \* \* \* \*

### **Pfeffer Steak vom PREMIUM Rind**

Dauphine Erdäpfel / Bohnen & Speck / Grüner Pfeffer  
[Glas Riberach Rouge (SY/GRE/CAR) 2012, Languedoc-Rousillon € 6,00]  
\* \* \* \* \*

### **Gratinierter - Camembert**

Nuss - Brot / Anis - Weichseln  
[Glas Banyuls 2014, M.Chapoutier, Rhone € 5,00]  
\* \* \* \* \*

### **Schwarzwälder - Kirsch Dessert**

Schokoladen - Parfait / Schokoladen - Kuchen  
Panna Cotta / Saftige Kirschen  
[Glas Sherry sweet Moscatel, Emilio Lustau, Spanien € 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. abends zzgl. Gedeck €2,50 p.P. (mittags optional)

---

## Zum Einstieg

---

### Feine Nudeln & Perigord Trüffel

Frischer Perigord Trüffel / Nudeln a la Creme € 18,90

### Yellow Fin Thunfisch

Mango / Limette / Koriander  
Provenzalisches Gemüse € 14,90

### Beef Tatar – würzig & pikant

Erdäpfel – Karfiol Creme / Zupfsalate  
Knusprige Erdäpfel € 14,90

### Schwarzwurzel & Falafel

Bittersalate € 12,90

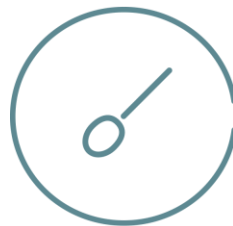
---

## Klares & Gebundenes

---

### Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*  
Leberknödel *oder*  
Kaspressknödel



€ 3,90

### Getrüffelte Sellerie – Cremesuppe

Perigord Trüffel / Sellerie – Stroh € 7,50

### Gelbe Paprika – Schaumsuppe

Kleiner Schinken – Strudel € 5,50



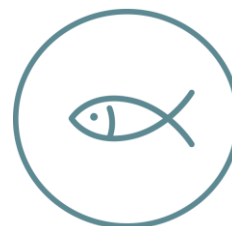
---

## Zum Hauptgang

---

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

<b>Pfeffer Steak vom österreichischen PREMIUM Almochen</b> Dauphine Erdäpfel / Bohnen – Gemüse & Speck Jus / Grüner Pfeffer	€	29,80
<b>Zartes Maishendl - Brüstchen</b> Mais – Creme / Mais - Krusteln	€	17,90
<b>Gekochte Gustostückerl vom PREMIUM Rind</b> Geröstete Erdäpfel / Cremespinat Apfelkren / Schnittlauch - Sauce	€	18,90
<b>Geschmorte Schweinsbackerl</b> Cremige Grammel – Polenta / Schmorsafterl	€	16,90
<b>Wiener Schnitzel</b> Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone von der Pute	€	13,50
vom Kremstaler Milchkalb ( <b>Das Original</b> )	€	19,50



*aus dem Wasser...*

**Norweger Lachs**

Artischocken – Gemüse / Cremige Orecchiette – Pasta € 25,50

**Gebratenes Filet vom heimischen Saibling**

Rote Rüben – Risotto / Frischer Kren / Veltliner – Safterl € 19,90

*ohne Fleisch & Fisch geht´s auch...*

**Rote Rüben – Risotto**

Knusprig gebackenes Tempura – Gemüse  
Frischer Kren € 13,50

**Hausgemachte Erdäpfel – Gnocchi**

Büffel – Mozzarella / Schwarzwurzeln  
Sonnengetrocknete Paradeiser € 13,50

**Feine Nudeln & Perigord Trüffel**

Frischer Perigord Trüffel / Nudeln a la Creme € 27,90



---

## Zum Finale

---

### Schwarzwälder – Kirsch Dessert

Schokolade - Parfait / Panna Cotta /  
Schokolade – Küchlein / Saftige Kirschen € 9,50

### Kipferl – Schmarren

Vanille – Sauce / Apfel – Kompott / Preiselbeer - Eis € 8,90

### Nougat – Grieß Knödel

Butter – Brösel / Zwetschken – Röster / Orangen - Eis € 9,50

### Crème Caramel & Guanaja Schokolade

Pistazien – Eis / Dunkle Guanaja Schokolade / Fruchtiges € 8,90

### Scroppino [Gerührtes Zitronensorbet]

abgerundet mit Vodka € 8,50

### Gratinierter – Camembert

Walnuss – Brot / Anis – Weichseln € 11,90

### 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!*