

---

## **BADHAUS-MENÜ**

---

### **Carpaccio vom PREMIUM Rind**

Rucola – Salat / Pesto / Grana Padano

[Glas Grüner Veltliner Friendly 2016, WG Laurenz V, Kamptal € 3,90]

\* \* \* \* \*

### **Bärlauch – Schaumsuppe**

Räucherlachs - Crêpe

\* \* \* \* \*

### **Gebratene Jakobs – Muscheln**

Beluga Linsen / Geschmorter Chicorée / Estragon - Sauce

[Glas Pinot Bianco 2015, Stefan Sölva, Südtirol € 5,00]

\* \* \* \* \*

### **Gratiniertes Karree vom irischen Salzwiesenlamm**

Polenta – Schnitte / Ratatouille – Gemüse / Rosmarin - Jus

[Glas Cabernet Sauvignon 2014, WG Montes Alpha, Chile € 6,00]

\* \* \* \* \*

### **Saint Agur Terrine**

Hagebutten – Marmelade / Nuss Brot

[Glas Beerenauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 6,00]

\* \* \* \* \*

### **Schokoladenmousse & Brandteigkrapferl**

Guanaja Schokolade / Früchte - Spieß

Orangen – Karamell Sauce

[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. zzgl. Gedeck €2,50 p.P.im Restaurant (Gaststube optional)

---

## Zum Einstieg

---

<b>Carpaccio vom PREMIUM Rind</b> Rucola – Salat / Pesto / Grana Padano	€	14,50
<b>Kaninchen - Rücken</b> Morcheln / Bärlauch - Gnocchi	€	15,90
<b>Zweierlei Gebackenes vom Kremstaler Milchkalb</b> Kalbskopf / Kalbs - Bries / Erdäpfel – Vogerl Salat	€	13,90
<b>Mediterranes Melanzani - Tatar</b> Mandeln / Sauerrahm / Limette	€	12,90

---

## Klares & Gebundenes

---

<b>Kräftige Rindsuppe</b> Frittaten <i>oder</i> Grießnockerl <i>oder</i> Kaspressknödel		€	3,90
<b>Bärlauch - Schaumsuppe</b> Räucherlachs - Crêpe		€	5,50



---

## Zum Hauptgang

---

*aus Wald und Wiese...*

**Zartes Rib Eye Steak (ca. 300 Gramm)**

Junger Spinat / Pochiertes Ei

Erdäpfel – Spalten / Jus

€ 34,50

**Gratiniertes Karree vom irischen Salzwiesenlamm**

Polenta – Schnitte / Ratatouille – Gemüse / Rosmarin – Jus

€ 27,90

**Gesottenes Spanferkerl**

Topinambur / Frischer Kren / Schnittlauch

€ 15,90

**Faschierte Kalbs – Butterschnitzel**

Erdäpfel – Creme / Röstzwiebel / Safterl

€ 16,90

**Wiener Schnitzel**

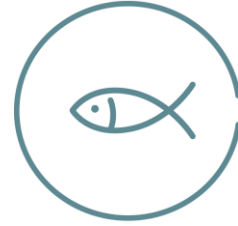
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone

von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**)

€ 19,50



*aus Fluss & Meer...*

**Gebratene Jakobs - Muscheln**

Beluga Linsen / Geschmorter Chicorée / Estragon - Sauce € 25,50

**Gebratenes Filet von der Goldforelle**

Strozzapreti - Pasta / Oliven - Kapern Butter € 19,90  
Frittierte Kapern

*schmackhaft vegetarisch...*

**Geschmorter Sellerie**

Erdäpfel - Trüffel Creme / Knuspriger Rucola € 14,50  
Ofen - Paradeiser

**Hausgemachte Erdäpfel - Gnocchi**

Bärlauch - Spinat / Braune Butter € 13,50  
Mascarpone / Pekannüsse

**Gefüllte & gratinierte Artischockenböden**

Provenzalisches Gemüse / Grana Padano € 14,50  
Bärlauch - Sauce



---

## Zum kulinarischen Finale

---

### Getränktes Germ - Küchlein

Germ - Guglhupf / Warmer Most - Gewürz Fond  
Zimt- Rosinen Parfait

€ 8,90

### Schokoladen – Mousse & Brandteigkrapferl

Guanaja Schokolade / Früchte – Spieß  
Orangen – Karamell Sauce

€ 9,50

### Sigrids Frühlings – Palatschinke

Mandel – Fülle / Rhabarber – Kompott  
Vanille – Eis / Schoko – Minze Sauce

€ 9,50

### Joghurt – Limetten Creme

Mango – Sorbet / Sesam – Cracker  
Gebackene Tempura - Banane

€ 8,90

### Scroppino [Gerührtes Zitronensorbet]

abgerundet mit Vodka

€ 8,50

### Saint Agur Terrine

Hagebutten – Marmelade / Nuss Brot

€ 10,50

### Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honig – Nüsse / Feigen – Senf / Brot  
kleine Auswahl

€ 12,50

€ 9,50

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