
BADHAUS-MENÜ

Avocado – Joghurt Creme

Gemüse – Würfel / Schwarzbrot - Chip

[Glas Gelber Muskateller, Weingut Hagn, Weinviertel € 4,20]

* * * * *

Erdäpfel – Cremesuppe

Schwammerl - Schnecke

* * * * *

Confierte Garnelen

Melonen – Salat / Minze

[Glas Sauvignon Blanc Kitzecker, WG Wohlmuth € 5,50]

* * * * *

Koteletts vom Weidelamm

Polenta – Brot / Ratatouille – Gemüse / Pesto

[Glas Grand Vin de Saint-Emilion, Christian Moueix, Bordeaux € 5,00]

* * * * *

Heimischer & Internationaler Käse

Honig-Nüsse & Feigensenf

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

* * * * *

Mousse von der Guanaja Schokolade

Brandteig – Mille-Feuille / Fruchtikus

[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

Lauwarmer Kalbskopf

Paradeiser – Chutney / Balsamico / Zupfsalat € 12,50

In Olivenöl confierte Garnelen

Melonen – Salat / Minze € 13,90

Gebackenes Lachs – Tatar

Dill – Senf / Knackige Blattsalate € 12,90

Avocado – Joghurt Creme

Gemüse – Würfel / Schwarzbrot – Chip € 11,50

Klares & Gebundenes

Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Leberknödel *oder*

Grammel – Strudel



€ 3,90

Erdäpfel – Cremesuppe

Schwammerl – Schnecke

€ 5,00

Zum Hauptgang



aus Wald, Wiese und der Alm...

Filet vom österreichischen Premium Rind

Feta – Paradeiser – Tascherl / Rosmarin - Jus

Kürbis - Gemüse

€ 29,50

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

Erdäpfel – Creme / Schwammerl / Röstzwiebel

€ 14,90

Filetspitzen vom Premium Rind

Hausgemachte Tagliatelle / Cremige Eierschwammerl

€ 18,90

Kotelett vom Weidelamm

Polenta – Brot / Ratatouille – Gemüse / Pesto

€ 24,90

Spicy Maishendl

Curry – Gemüse / Basmati – Reis

€ 17,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone

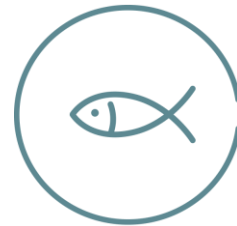
von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**)

€ 19,50

aus dem Wasser...



Goldbrassen - Filet

Mediterranes Risotto / Oliven
Sonnengetrocknete Paradeiser

€ 24,50

Filet von der heimischen Lachsforelle

Lauwarme Rahmgurken / Gebackene Erdäpfel - Nudeln

€ 19,90

ohne Fleisch & Fisch geht's auch...

Hausgemachte Erdäpfel - Gnocchi

Kürbis - Gemüse / Kürbiskern - Pesto / Parmesan

€ 13,50

Asia Wok Pfanne

Knackige Gemüse / Geräucherter Tofu / Soja
Sesam - Basmati Reis

€ 13,50

Eierschwammerl a la Creme

Hausgemachte Semmelknödel
Pesto - Öl / Garten - Kräuter

€ 14,90



Zum Finale

Gebackene Topfen – Grieß Schnitte

Waldviertler Grau - Mohn / Rum – Rosinen Parfait € 8,90

Schokolade – Kuchen „wachsweich“

Himbeer – Sorbet / Pistazien - Krokant € 9,50

Sigrids beeriger Crêpe Suzette Traum

Karamellisierte Heidelbeeren / Mandel – Eis
Saftige Palatschinke € 8,90

Mousse von der Guanaja Schokolade

Brandteig – Mille-Feuille / Fruchtikus € 8,90

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!*