
BADHAUS-MENÜ

Beef Tatar vom Premium Rind

Sautierte Eierschwammerl / Frittierter Rucola / Safran Aioli
[Corail Rosé, Chateau de Roquefort, Südfrankreich € 4,80]

* * * * *

Klare Fischsuppe

Fenchel / Garnelencannelloni

* * * * *

Gebratenes Saiblingsfilet

Warmer Krautsalat / Hascheeknöderl
*[Sand & Kalk (WB/GB), 2017, Herrenhof Lamprecht
, Markt Hartmannsdorf, € 5,50]*

* * * * *

Kalbspillard vom Kremstaler Milchkalb

Parmesanrisotto / Rucola / Eierschwammerl
[Passione (BF/CS/CF), 2012, J.Heinrich, Deutschkreutz, € 6,50]

* * * * *

Heimischer & Internationaler Käse

Honig-Nüsse & Feigensenf
[Sämling Beerenauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 6,00]

* * * * *

Passionsfrucht & Schokolade

Törtchen / Sorbet
[Porto Vintage, Niepoort, Portugal € 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)
Die Preise der begleitenden Weinempfehlung beziehen sich auf 1/8 Liter Gläser

Zum Einstieg

Gebratene Calamari

Basilikum Mayonnaise / Ofentomaten € 14,90

Variation von der Karotte

Lauwarmer Pilzsalat / Cashewkerne € 13,90

Beef Tatar vom Premium Rind

Sautierte Eierschwammerl / Frittiertes Rucola / Safran Aioli € 15,50

Ligurischer Brotsalat

Karamellisierter Ziegenkäse / Paradeiser € 13,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Leberknödel



€ 3,90

Klare Fischsuppe

Fenchel / Garnelencannelloni

€ 5,90



Zum Hauptgang

aus Wald, Wiese und der Alm...

Kalbpaillard vom Kremstaler Milchkalb

Parmesanrisotto / Rucola / Eierschwammerl

€ 26,90

Filet – Steak vom Premium Rind

Steakpommes / Kräuterbutter / Rosmarinjus

€ 31,90

Zarte Barbarie Entenbrust

Humus / Hoisin-Sauce / Pak Choi

€ 22,50

Gratinierter Schopf vom Iberico Schwein

Topinambur / Wurzelgemüse / Senfsauce

€ 18,90

Wiener Schnitzel

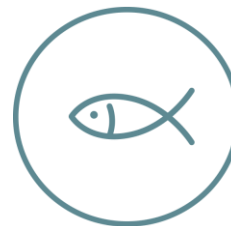
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone
von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb **(Das Original)**

€ 19,50

aus Fluss und Meer...



Gebratenes Saiblingsfilet

Warmer Krautsalat / Hascheeknöderl / Veltlinerschaum

€ 20,90

Filet vom Wolfsbarsch

Essigmarille / Bulgur / Marktgemüse

€ 26,70

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachtes Eierschwammerlgulasch

Serviettenknödel / Sauerrahm

€ 14,50

Gratinierte Ofenmelanzani

Paprikacreme / Knusprige Karpfern / Parmesan

€ 15,90

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi

Schmortomaten / Mozzarella / Rucola

€ 13,50

Zum kulinarischen Finale

Warmer Kokos-Milchreis

Mango / Pistazien

€ 8,90

Passionsfrucht & Schokolade

Törtchen / Banane / Sorbet



€ 9,80

Sigrid's Hausgemachte Heidelbeernocken

Sauerrahmeis

€ 8,90

Kürbiskernparfait

Zwetschkenröster / Topfen-Grießknöderl

€ 8,50

Scroppino

Gerührtes Zitronensorbet / Vodka

€ 8,50

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / 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!*