
BADHAUS-MENÜ

BADHAUS-Sushi

Lachs & Thunfisch / Avocado / Wasabi
[Grüner Veltliner, Domäne Wachau, Langenlois € 5,00]

Erdäpfelschaumsuppe

Trüffelkrokette

Gedämpfte Lachsforelle

Orecchiette / Artischocken / Beurre Blanc
[Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankreich € 6,50]

Filetsteak vom Premium-Rind

Griesdukatzen / Balsamicoschalotten / Grana Padano
[HILL 1 (ZW/ME/BF), Leo Hillinger, Jois € 7,50]

Birne & Roquefort

Geröstete Nüsse / Lauwarme Kirschen
[Weißer Riesling TBA, Weinlaubenhof Leitner, Gols € 6,50]

Apfel-Zimt Dessert

Gedämpfte Zimt-Äpfel / Rumrosinen-Eis / Strudelblätter
[Beerenauslese Cuvée, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz € 6,00]

4 Gänge VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT	€	52,00
5 Gänge VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT	€	62,00
6 Gänge OHNE WENN UND ABER	€	72,00

Preise sind inkl. Ust. im Restaurant zzgl. Gedeck € 3,00 p.P.
(in der Gaststube optional)

Die Preise der begleitenden Weinempfehlung beziehen sich auf 1/8 Liter Gläser
bzw. 1/16 Liter bei den Süßweinen.

Zum Einstieg

BADHAUS-Sushi

Lachs & Thunfisch / Avocado / Wasabi € 16,50

Carpaccio vom Heimischen Hirsch

Schwarze Nüsse / Grana Padano / Preiselbeer Mayonnaise € 16,90

Glasierte Ofenkarotte

Puffreis / Fermentierter Knoblauch / Panna Cotta € 15,90

Gebackene Hühnerleber

Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren € 15,50

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*
Kaspressknödel *oder*
Grießnockerl € 4,50

Erdäpfelschaumsuppe

Trüffelkrokette € 7,50



Zum Hauptgang

aus Wald, Wiese und der Alm...

Filetsteak vom Premium-Rind

Griesdukatzen / Balsamicoschalotten / Grana Padano € 37,50

Duett vom Lamm (Geschmorte Schulter & Rosa Karree)

Spitzpaprika / Couscous / Rosmarinjus € 29,50

Oma's Tafelspitz im Kupferpfand'l serviert

Cremespinat / Röstkartoffeln / Schnittlauchsauce / Apfekren € 19,90

Picatta vom Landhenderl

Paradeisersauce / Pasta / Rucola € 18,50

Wiener Schnitzel

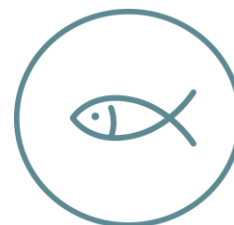
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone
von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**)

€ 21,50

aus Fluss und Meer...



Gedämpfte Lachsforelle

Orecchiette / Artischocken / Beurre Blanc

€ 24,50

Medaillons vom Seeteufel

Bouillabaisse-Fond / Muscheln / Hausgemachtes Knoblauchbaguette

€ 29,90

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachte Tagliatelle & Trüffel

Schwarzer Trüffel

€ 21,90

Weißer Trüffel

€ 31,90

Orientalischer Pilzeintopf

Weißbrotknödel / Linsen vom Sturmbergergut

€ 16,90

Hausgemachte Rote Rüben-Gnocchi

Braune Butter / Pinienkerne / Kren-Sauerrahm

€ 16,50

**Gerne können Sie Ihr Gericht mit einer Portion frischen Trüffel
verfeinern!**

Schwarzer Trüffel

€ 9,00

Weißer Trüffel

€ 11,00

Zum kulinarischen Finale

Schokolade & Kirsche

Mousse / Eis / Kuchen / Likör



€ 11,50

Apfel-Zimt Dessert

Gedämpfte Zimt-Äpfel / Rumrosinen-Eis / Strudelblätter

€ 9,50

Weihnachtliches Lebkuchenparfait

Panna Cotta / Zwetschken / Baiser

€ 8,90

Sigrid's Topfenschmarren

Heidelbeeren / Tonkabohneneis / Gebrannte Mandeln

€ 10,50

Dunkles Schokoladenmousse

Frische Früchte / Knusperhippe

€ 8,50

Scroppino

Gerührtes Zitronensorbet / Vodka

€ 10,90

Birne & Roquefort

Geröstete Nüsse / Lauwarme Kirschen

€ 11,90

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!