
BADHAUS-MENÜ

Beef Tartar vom Almochsen

Sauerrahm-Erdäpfel / Senfgurke / Frittierte Sardellen
[Grüner Veltliner Dürnstein, Weingut Pichler-Krutzler, € 5,00]

* * * * *

Tomaten Consommé

Liebstöckel-Topfenockerl

* * * * *

Medaillons vom Wildfang Kabeljau

Hühnerfond / Duett von der Artischocke / Tomatenmarmelade
[Chardonnay, Weingut Toni Hartl, Reisenberg € 7,50]

* * * * *

Bio-Entenbrust aus Kremsmünster

Asia Style / Sushi-Reisbällchen / Koriander
[La Gabinèle (SY/GR/CAR/MOU) Thierry Rodriguez, Loungedoc € 7,50]

* * * * *

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot
[Art de Vivre Clairette, Weingut Gerhard Bertrand, Frankreich € 6,00]

* * * * *

Florentiner

Erdbeeren / Mascarpone Mousse / Sorbet
[Weißer Riesling BA, Weinlaubenhof Leitner, Gols € 6,00]

| | | |
|--|---|-------|
| 4 Gänge VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT | € | 55,00 |
| 5 Gänge VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT | € | 65,00 |
| 6 Gänge OHNE WENN UND ABER | € | 75,00 |

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

Beef Tartar vom Almochsen

Sauerrahm-Erdäpfel / Senfgurke / Frittierte Sardellen € 18,90

Gegrillte Calamari

Knoblauchbaguette / Schwarzer Reissalat / Ofentomaten € 18,90

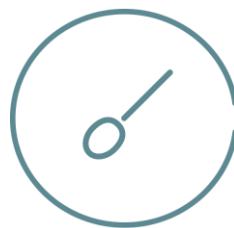
Gebratene Bio-Zucchini

Flambierter Ziegenkäse / Aioli / Zwiebelconfit € 16,90

Knackiger Blattsalat

Kartoffel-Speckkrusteln / Geröstete Eierschwammerl € 16,90

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Fleischstrudel € 4,90

Tomaten Consommé

Liebstöckel-Topfenockerl € 8,50

Zum Hauptgang



aus Wald, Wiese und der Alm...

Bio-Entenbrust aus Kremsmünster

Asia Style / Sushi-Reisbällchen / Koriander € 29,50

Rosa gebratenes Huftsteak vom irischen Salzwiesen Lamm

Bohngemüse / Polentasoufflè / Salbeijus € 32,50

Zweierlei vom Almochsen Filet & Backerl

Cremige Fettuccine / Sommertrüffel / Wilder Brokkoli € 38,50

Naturschnitzel vom Waldneukirchner Reh

Erdäpfel-Spinatroulade / Eierschwammerl / Portweinjus € 26,50

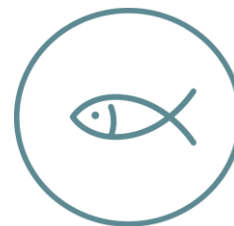
Gebackenes Wiener Schnitzel

von Hubers Putenbrust € 15,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**) € 24,50

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / knackige Blattsalate

aus Fluss und Meer...



Medaillons vom Wildfang Kabeljau

Hühnerfond / Duett von der Artischocke / Tomatenmarmelade € 36,50

Gebratenes Saiblingsfilet

Gnocchi Vielfalt / Oliven / Kapern / Zitronen-Kräuteröl € 28,50

schmackhaft vegetarisch...

Geschmorter Ofensellerie

Trüffelcreme / Rucola / Schmortomaten € 17,50

Hausgemachte Gnocchi

Minz-Cremè Fraîche / Nüsse / Nektarinen € 18,90

Cremige Trüffelnudeln

Sommertrüffel / Belper Knolle € 25,50

Zum kulinarischen Finale



Hausgemachte Topfenknöderl

Butterbrösel / Rhabarber-Kompott / Schmankerlparfait € 11,50

Florentiner

Erdbeeren / Mascarpone Mousse / Sorbet € 9,50

Crème Brûlée von der Valrohna Schokolade

Valrohna / Passionsfrucht-Sorbet / Beeren € 11,50

Dunkles Schokoladenmousse

Frische Früchte / Knusperhippe € 8,50

Scroppino

Gerührtes Zitronensorbet / Vodka € 11,90

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot € 13,50

kleine Auswahl € 9,50

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