
BADHAUS-MENÜ

Carpaccio vom Heimischen Hirsch

Schwarze Nüsse / Grana Padano / Preiselbeermayonnaise
[Cuvée „Zehn“(ZF/RG), Spaetrot Gebeshuber, Gumpoltskirchen € 6,50]

* * * * *

Enteneinmachsuppe

Bröselknödel

* * * * *

Medaillon vom Stör

Erdäpfel-Olivenpüree / Beurre-Blanc / Sibirischer Stör-Kaviar
[Grauburgunder, Krispl, Steiermark € 5,00]

* * * * *

Bauernente, serviert in 2 Gängen

1. **Haxerl:** Serviettenknödel / Apfel-Rotkraut
2. **Brüstchen** (Asiatisch): Frühlingsrolle / Hoisin-Sauce / Pak Choi
[Pinot Noir, Donabaum, Niederösterreich € 5,00]

* * * * *

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot

[Beerenauslese Cuvée, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz € 6,00]

* * * * *

„Somlauer Nockerl“

Biskuit / Schokoladensauce / Orangeneis

[Spätlese Muscat, Brown Brothers, Australien € 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. im Restaurant zzgl. Gedeck € 3,00 p.P.
(in der Gaststube optional)

Die Preise der begleitenden Weinempfehlung beziehen sich auf 1/8 Liter Gläser

Zum Einstieg

Gebratene Wachtelbrüstchen

Herbstliche Blattsalate / Walnussdressing / Vulcano Schinken € 16,50

Carpaccio vom Heimischen Hirsch

Schwarze Nüsse / Grana Padano / Preiselbeermayonnaise € 15,90

Gebackenes Bio-Ei

Zweierlei-Spinat / Trüffelsafterl

mit schwarzem Trüffel € 17,90

mit weißem Trüffel € 25,90

Hausgemachte Tagliolini & Trüffel

Schwarzer Trüffel € 16,90

Weißer Trüffel € 24,90

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Leberknödel

€ 4,30

Enteneinmachsuppe

Bröselknödel

€ 6,50



Zum Hauptgang

aus Wald, Wiese und der Alm...

Rib Eye-Steak 350g

Rosmarin-Kipfler Kartoffeln / Speckbohnen / Kräuterbutter € 33,50

Bauernente, serviert in 2 Gängen

1. **Haxerl**: Serviettenknödel / Apfel-Rotkraut

2. **Brüstchen** (Asiatisch): Frühlingsrolle / Hoisin-Sauce / Pak Choi € 24,90

Rosa gebratener „Frischlingsrücken“ vom Wildschwein

Rahmwirsing / Erdäpfel-Knoblauchnidei € 21,90

Geschmorte Rehkeule vom Heimischen Wild

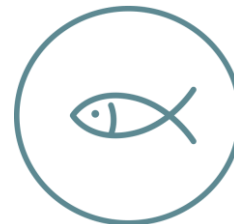
Nuss-Grießknödel / Hokkaidokürbis / Preiselbeeren € 20,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone von der Pute € 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**) € 19,50

aus Fluss und Meer...



Medaillon vom Stör

Erdäpfel-Olivenpüree / Beurre-Blanc / Sibirischer Stör-Kaviar € 32,50

Filet vom Heimischen Saibling

Erdäpfel-Rucolafond / Trüffeltascherl € 23,90

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachte Gnocchi

Gorgonzola / Feige / Nüsse € 15,50

Geräucherte Rote Rübe

Ziegenkäse-Creme / Babyspinat / Senfkaviar € 14,90

Geschmorter Ofensellerie

Trüffelcreme / Frittierter Rucola / Strauchtomate € 16,90

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

Schwarzer Trüffel € 7,00

Weißer Trüffel € 11,00

Zum kulinarischen Finale

„Somlauer Nockerl“

Biskuit / Schokoladensauce / Orangeneis € 9,80

Schokomousse „Bombe“

Heidelbeer / Zitronengras / Griechisches Joghurt / € 9,50

Herbstlicher Eisbecher

Pistazieneis / Maroni / Zwetschke € 8,90



Mango-Kokos-Dessert

Kokossüppchen / Mangosorbet / Hippe € 8,90

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!