
BADHAUS-MENÜ

Carpaccio vom Heimischen Hirsch

Schwarze Nüsse / Grana Padano / Preiselbeermayonnaise
[Grüner Veltliner, Domäne Wachau, Langenlois € 5,00]

Enteneinmachsuppe

Bröselknödel

Gebratener Weißer Waller

Rote Rüben-Gnocchi / Schinken-Fond
[Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankreich € 6,50]

Bauernente, serviert in 2 Gängen

1. **Haxerl:** Serviettenknödel / Apfel-Rotkraut
2. **Brüstchen** (Asiatisch): Frühlingsrolle / Hoisin-Sauce / Pak Choi
[HILL 1 (ZW/ME/BF), Leo Hillinger, Jois € 7,50]

Birne & Roquefort

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

„Somlauer Nockerl“

Biskuit / Schokoladensauce / Orangeneis
[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

Gebratene Wachtelbrüstchen

Herbstliche Blattsalate / Walnussdressing / Vulcano Schinken € 16,50

Carpaccio vom Heimischen Hirsch

Schwarze Nüsse / Grana Padano / Preiselbeer Mayonnaise € 15,90

Pochiertes Bio-Ei

Blattspinat / Trüffelhollandaise / Portweinjus

mit schwarzem Trüffel € 18,90

mit weißem Trüffel € 27,90

Hausgemachte Tagliatelle & Trüffel

Schwarzer Trüffel € 16,90

Weißer Trüffel € 24,90

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Leberknödel

€ 4,50

Enteneinmachsuppe

Bröselknödel

€ 7,50

Zum Hauptgang



aus Wald, Wiese und der Alm...

Flanksteak vom US-Prime Beef

Rosmarin-Kipfler Kartoffeln / Speckbohnen / Kräuterbutter € 35,50

Bauernente, serviert in 2 Gängen

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

2. **Brüstchen** (Asiatisch): Frühlingsrolle / Hoisin-Sauce / Pak Choi € 25,90

Rosa gebratener „Frischlingsrücken“ vom Wildschwein

Rahmwirsing / Erdäpfel-Knoblauchnidei € 21,90

Geschmorte Rehkeule vom Heimischen Wild

Nuss-Grießknödel / Hokkaidokürbis / Preiselbeeren € 20,90

Wiener Schnitzel

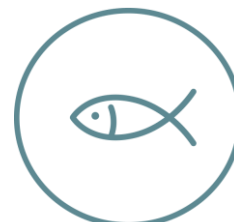
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone
von der Pute € 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**) € 21,50

Haugemachtes Apfel-Rotkraut

€ 4,90

aus Fluss und Meer...



Gebratener Weißer Waller

Rote Rüben-Gnocchi / Schinken-Fond / Schwarzwurzel € 32,50

Filet vom Heimischen Saibling

Herbstliche Linsen / Shiitake Pilze / Portweinjus € 23,90

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachte Tagliatelle & Trüffel

Schwarzer Trüffel € 21,90

Weißer Trüffel € 31,90

Gefüllte Artischockenböden

Couscous / Parmesan / Erdäpferl-Fond € 16,90

Handgemachte Erdäpfel-Gnocchi

Pesto Rosso / Büffelmozzarella / Rucola € 16,50

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

Schwarzer Trüffel € 9,00

Weißer Trüffel € 11,00

Zum kulinarischen Finale

„Somlauer Nockerl“

Biskuit / Schokoladensauce / Orangeneis € 9,80

Gebackene Banane

Nougat / Heidelbeeren / Sauerrahmeis € 9,50

Herbstlicher Eisbecher

Pistazieneis / Maroni / Zwetschke € 8,90

Sigrid's Topfentascherl

Kürbiskrokant / Sorbet € 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!