
BADHAUS-MENÜ

Carpaccio vom Hirsch

Trüffelaioli / Schwarzer Herbsttrüffel / Grana Padano

[Rosé von der Provinz (PN/CS/ME), Weingut Dürnberg, Falkenstein € 6,50]

* * * * *

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Orangenaromen / Kräuterkrokette

* * * * *

Medaillons vom Seeteufel

Paprika-Estragonsauce / Spinat-Gnocchetti / Fenchel

[Weißburgunder Tradition, Weingut Terlan, Südtirol € 6,00]

* * * * *

Bauernente in 2 Gängen serviert

1. Keule / Maronibuchtel / Kohlsprossen

2. Brüstchen / Serviettenknödel / Rotkraut

[El Corralón (GAR/SY/CS), Jiménez-Landi, Spanien € 7,00]

* * * * *

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot

[Sämling 88, Weingut Reisinger, Obritz € 5,90]

* * * * *

Süßer Herbsttraum

Panna Cotta / Maroni / Holler Sorbet / Kleiner Schokokuchen

[Late Bottled Vintage Portwein, Taylor's, Portugal € 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

Gebackene Blunzentascherl

Kürbis Süß-Sauer / Zupfsalat / Kürbiskernpesto € 16,90

Carpaccio vom Hirsch

Trüffelaioli / Schwarzer Herbsttrüffel / Grana Padano € 18,90

Hausgebeizte Lachsforelle

Limettensauerrahm / Erdäpfelblini / Senfkaviar € 18,90

Geräucherte Rote Rübe

Cremiger Ziegenkäse / Nüsse / Getrocknete Himbeeren € 16,90

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Leberknödel

€ 4,90

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Orangenaromen / Kräuterkrokette

€ 8,50

Zum Hauptgang



aus Wald, Wiese und der Alm...

Ragout vom Waldneukirchner Reh

Überbackene Schupfnudeln / Preiselbeeren / Birne € 28,90

Bauernente in 2 Gängen serviert

1) Keule / Maronibuchtel / Kohlsprossen

2) Brüstchen / Serviettenknödel / Rotkraut € 28,50

F flanksteak vom US-Prime Beef

Erdäpfel-Zwiebelcreme / Erdgemüse / Rosmarinjus € 36,50

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Schwarze Herbsttrüffel / Cremige Pasta / Hollerjus € 33,50

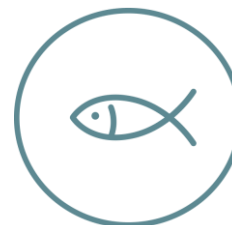
Gebackenes Wiener Schnitzel

von Hubers Putenbrust € 15,50

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

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / knackige Blattsalate

aus Fluss und Meer...



Medaillons vom Seeteufel

Paprika-Estragonsauce / Spinat-Gnocchetti / Fenchel

€ 33,90

In Olivenöl confierter Saibling

Rotes Rübenrisotto / Kren

€ 28,50

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachte Tagliatelle & Trüffel

Schwarzer Trüffel

€ 24,90

Weißer Trüffel

€ 35,90

Cremige Pfarrkirchner Linsen

Ofenkürbis / Kräutercrumble / Räuchertofu

€ 18,90

Hausgemachte Gnocchi

Braune Salbeibutter / Ofentomaten / Parmesan

€ 18,90

Zum kulinarischen Finale



Süßer Herbsttraum

Panna Cotta / Maroni / Hollersorbet / Kleiner Schokokuchen € 11,50

Tarte Tatin

Apfel / Rum-Rosinen-Eis / Karamell / Mandeln € 10,50

Chefin's Nougatknödel

Kürbiskrokantparfait / Zwetschkenröster € 11,50

Dunkles Schokoladen-Mousse

Frische Früchte / Knusperhippe € 8,50

Scroppino

Gerührtes Zitronensorbet / Vodka € 11,90

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Hönignüsse / 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!**