

---

## BADHAUS-MENÜ

---

### **Roastbeef vom Black Angus**

Eingelegter Kürbis / Senfkaviar / Kürbiskern-Aioli  
*[Sauvignon Blanc, Sabathi, Südsteiermark € 5,00]*

\* \* \* \* \*

### **Orientalische Kürbiscremesuppe**

Strudel vom Beinschinken

\* \* \* \* \*

### **Gebratenes Kabeljaufilet**

Rahmkraut / Blunzen / Schwartl-Popcorn  
*[Weißburgunder, Dürnberg, Weinviertel € 6,00]*

\* \* \* \* \*

### **Filet & Bries vom heimischen Milchkalb**

Getrüffelte Erdäpfelcreme / Mandel-Karfiol  
*[CF/CS, Clau de Nell, Frankreich € 6,50]*

\* \* \* \* \*

### **Variation von heimischen & internationalen Käsen**

Honignüsse / Feigensenf / Brot  
*[Weißer Riesling, Leitner, Neusiedler See € 6,50]*

\* \* \* \* \*

### **Geeister Kaiserschmarren**

Rum-Rosinen / Warmer Zwetschkenröster  
*[Pinot Gris Wielitsch Auslese, Georgiberg, Südsteiermark € 6,00]*

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

---

### **Kaninchenrücken**

Gnocchini / Steinpilze / Fisolen / Portweinjus € 17,90

### **Roastbeef vom Black Angus**

Eingelegter Kürbis / Senfkaviar / Kürbiskern-Aioli € 16,90

### **Lauwarme Räucherforelle**

Sauerrahm / Äpfel / Pumpernickel / Gartendille € 15,90

### **Geräucherte Rote Rübe**

Cremiger Ziegenkäse / Babyspinat / Pinienkerne € 14,90

---

## Aus dem Suppentopf

---



### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten oder  
Kaspressknödel oder  
Leberknödel € 4,50

### **Orientalische Kürbiscremesuppe**

Strudel vom Beinschinken € 7,50

---

## Zum Hauptgang

---



*aus Wald, Wiese und der Alm...*

**Naturschnitzel vom Waldneukirchner Reh**

Pilze / Wacholderjus / Serviettenknödel

€ 21,50

**Coq au Vin blanc vom Landhendl**

Weintrauben / Polentaschnitte

€ 20,50

**Rosa gebratenes Beiried vom Black Angus**

Urkarotte / Portweinjus / Zwiebelkroketten

€ 33,50

**Filet & Bries vom heimischen Milchkalb**

Getrüffelte Erdäpfelcreme / Mandel-Karfiol

€ 32,90

**Wiener Schnitzel**

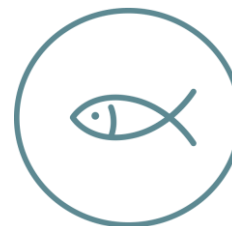
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone  
von der Pute

€ 13,50

vom Heimischen Milchkalbsrücken **(Das Original)**

€ 21,50

*aus Fluss und Meer...*



**Heimische Lachsforelle**

Hokkaido Kürbis / Fregola Sarda / Estragonsauce € 24,90

**Gebratenes Kabeljaufilet**

Rahmkraut / Blunzen / Schwartl-Popcorn € 29,90

***schmackhaft vegetarisch...***

**Hausgemachte Fettuccine**

Trüffelcreme / Frischer Sommertrüffel € 23,50

**Cremiges Steinpilzrisotto**

Grana Padano / Ofentomaten / Rucola € 17,90

**Hausgemachte Gnocchi**

Karamellierte Birne / Roquefort / Nüsse € 16,50

**Gerne können Sie Ihr Gericht auch mit frisch gehobeltem Sommertüffel  
verfeinern!**

Portion Sommertrüffel € 9,00

---

## Zum kulinarischen Finale

---

### **Maroni-Kirsch-Dessert**

Panna Cotta / Kirschensauce / Maronireis € 9,50

### **Schokoladen – Crème Brûlée**

Orangeneis / Mandelkrokant € 8,90

### **Geeister Kaiserschmarren**

Rum-Rosinen / Warmer Zwetschenröster € 8,90



### **Dunkles Schokoladenmousse**

Frische Früchte / Knusperhippe € 7,50

### **Chefin's Topfensoufflé**

Pfirsich / Beeren / Sorbet € 9,50

### **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!