
BADHAUS-MENÜ

Roastbeef vom Almoachsen „Asia-Style“

Limetten-Chili Aioli / Tempura-Sesam Karfiol

[Grüner Veltliner Dürnstein, Weingut Pichler-Krutzler, € 5,00]

* * * * *

Schaumsuppe von der Sellerieknolle

Trüffelkrokette

* * * * *

Gebrautes Saiblingsfilet

Cremiges Kürbisrisotto / Grammeln / Schwarze Nüsse

[Chardonnay, Weingut Toni Hartl, Reisenberg € 7,50]

* * * * *

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Selleriecannelloni / Steinpilze / glacierte Zwetschken

[Maestro (BF/CS/ME), Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz € 7,50]

* * * * *

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot

[Art de Vivre Clairette, Weingut Gerhard Bertrand, Frankreich € 6,00]

* * * * *

Apfel-Feigen Tascherl

Vanille-Rum Schaum / geschmorter Kürbis

[Vintage Port, Taylor Fladgate & Yeatman, 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 | € 16,90 |
| Roastbeef vom Almoachsen „Asia-Style“ Limetten-Chili Aioli / Tempura-Sesam Karfiol | € 18,90 |
| Ceviche von der Jakobsmuschel Zitronenaromen / Tomatenmarmelade / Olivenöl | € 18,90 |
| Dreierlei vom Bio Sellerie Trüffel Aioli / Haselnussöl / gehobelte Mandeln | € 16,90 |

Aus dem Suppentopf



| | |
|--|--------|
| Kräftige Rindsuppe Frittaten <i>oder</i> Kaspressknödel <i>oder</i> Gebackener Speckknödel | € 4,90 |
| Schaumsuppe von der Sellerieknolle Trüffelkrokette | € 8,50 |

Zum Hauptgang



aus Wald, Wiese und der Alm...

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Selleriecannelloni / Steinpilze / glacierte Zwetschken € 33,50

Drei kleine Schweinchen (Filet / Sous Vide Bauch / Knödel)

Wirsing / Linsen / Kürbis / Kümmeljus € 28,50

Rib Eye Steak vom österreichischen Cult Beef

Speckbohnen / Steakpommes / Kräuterbutter € 38,50

Geschmortes Milchkalbsvögerl

Tagliatelle / Erbsenschotten € 28,90

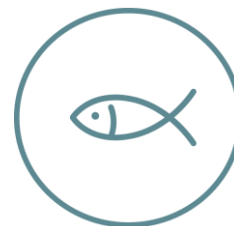
Gebackenes Wiener Schnitzel

von Hubers Putenbrust € 15,50

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

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / knackige Blattsalate

aus Fluss und Meer...



Vonatur norwegischer Lachs

Safran Beurre Blanc / Weiße Polenta / Foie Gras

€ 33,90

Gebratenes Saiblingsfilet

Cremiges Kürbisrisotto / Grammeln / Schwarze Nüsse

€ 28,50

schmackhaft vegetarisch...

Dreierlei Bio-Sellerie

Trüffel Aioli / Haselnussöl / gehobelte Mandeln

€ 18,90

Cremiges Kürbisrisotto

Granatapfel / Tahina / Schwarze Nüsse

€ 18,90

Hausgemachte Gnocchi

Kürbiskernpesto / Ziegenkäse / Weintrauben

€ 18,90

Zum kulinarischen Finale



Kürbiskrokantparfait

Zwetschkenröster / Topfenmousse

€ 10,50

Karamell-Vanille-Törtchen

Hollerbeerensorbet / Karamellsauce

€ 11,50

Warmes Schoko-Nuss-Küchlein

Schokoladensauce / Schlagobers / Tonkabohneneis

€ 11,50

Dunkles Schokoladen-Mousse

Frische Früchte / Knusperhippe

€ 8,50

Apfel-Feigen Tascherl

Vanille-Rum Schaum / geschmorter Kürbis

€ 11,50

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!**