
BADHAUS-MENÜ

Beef Tatar

Süß - Saures Kürbisgemüse / Kürbiskern Aioli / Kapernbeeren
[Grüner Veltliner, Mrozowski, Matzner Hügel € 4,50]

* * * * *

Kürbis - Orangensuppe

Falafel

* * * * *

Vonatur Edelwallerfilet Weiß

Rotes Rübenrisotto / Blunzen / Krenschaum
[Grauburgunder, Krispl, € 5,00]

* * * * *

Vonatur Hirschkalbsrücken

Selleriecreme / Erdäpfelbuchteln / Hollerjus
[Crozes Hermitage, Domaine E. Guigal, € 6,80]

* * * * *

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honignüsse / Feigensenf / Brot

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

* * * * *

Himbeere & Schokolade

Sorbet / Schokoladenkuchen / Himbeertrüffel / Mousse
[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. abends zzgl. Gedeck € 3,00 p.P. (mittags optional)
Die Preise der begleitenden Weinempfehlung beziehen sich auf 1/8 Liter Gläser

Zum Einstieg

Tagliatelle & frische Trüffel

Schwarze Trüffel € 18,90

Cremiger Schwarzwurzelsalat

Lauwarme Räucherforelle / Schwarzbrotchip /
Forellen-Kaviar € 14,90

Beef Tatar

Süß – Saures Kürbisgemüse / Kürbiskern Aioli / Kapernbeeren € 15,50

Kürbis - Belugalinsensalat

Gebackene Steinpilze / Sauce Tartare / Zupfsalat € 15,90

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*
Kaspressknödel *oder*
Fleischstrudel € 4,30

Kürbis – Orangensuppe

Falafel € 6,50



Zum Hauptgang

aus Wald, Wiese und der Alm...

Vonatur Hirschkalbsrücken

Selleriecreme / Erdäpfelbuchteln / Hollerjus € 29,90

Filetsteak vom Premium Rind

Saint Agur Croquettes / Treviso / Rosmarinjus € 33,90

Maishendlbrüstchen

Steinpilze / Zweierlei Mais / Rosmarinjus € 19,90

Geschmorte Rindsroulade

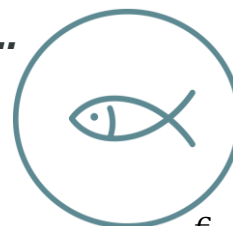
Tagliatelle / Preiselbeeren / Wurzelgemüse € 18,90

Wiener Schnitzel

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

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

aus Fluss und Meer...



Filet vom heimischen Saibling

Erdäpfel – Rucolafond / Trüffeltascherl

€ 23,90

Vonatur Edelwallerfilet Weiß

Rotes Rübenrisotto / Blunzn / Krenschäum

€ 23,50

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachte Gnocchi

Steinpilze / Parmesan / Ofentomaten

€ 15,50

Tagliatelle & frische Trüffel

Schwarze Trüffel

€ 25,90

Badhaus Kürbislasagne

Geschmorter Kürbis / Williams Birne /

Geröstete Nüsse / Gorgonzola

€ 17,90

Zum kulinarischen Finale

Himbeere & Schokolade

Sorbet / Schokoladenkuchen / Himbeertrüffel / Mousse € 9,80

Hausgemachte Brandteigkrapferl

Eierlikör / Schokobanane



€ 9,50

Sigrid's Powidltascherl

Mohnbutter / Kürbiskernkrokant-Parfait

€ 8,90

Birne Helene

Williams Birne / Vanilleeis / Schokolade / Mandeln

€ 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!*