
BADHAUS-MENÜ

Beef Tartar vom Premium Rind

Mexikanische Salsa / Taco

↳ Glas Rotgipfler vom Berg, Alphart, Traiskirchen €5,00

* * * * *

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

Knuspergarnele

* * * * *

Medaillons vom Seeteufel

Currylinsen / Sojabohnen / Zitronensalz

↳ Glas Sauvignon Blanc DOC DeSilva, Stefan Sölva, Südtirol €5,50

* * * * *

Rückensteak vom Iberico Schwein

Grammelpolenta / Balsamico-Schalotten

↳ Glas Pocas Reserva, Vinhos Pocas, Portugal € 6,50

* * * * *

Gratinierter Camembert

Anis – Weichseln / Nuss - Brot

↳ Glas Sämling Beerenauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 6,00

* * * * *

Black & White

Dunkles und weißes Schokoladenmousse / Kokos-Mangostrudel

↳ Glas Porto Vintage, Niepoort, Portugal € 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. zzgl. Gedeck €2,50 p.P.im Restaurant (Gaststube optional)

Zum Einstieg

Geschmorte Karotten

Erdnuss / Curry / Ziegenkäseröllchen

€ 13,90

Beef Tartar vom Premium Rind

Mexikanische Salsa / Taco / Avocado

€ 16,90

Carpaccio vom Wildlachs

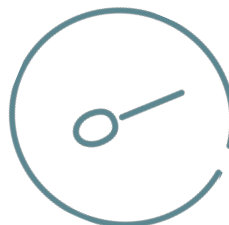
Orangen-Currydressing / Zupfsalat

€ 14,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder
Fleischstrudel oder
Kaspressknödel



€ 3,90

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

Knuspergarnele

€ 5,20

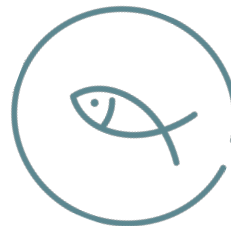
Zum Hauptgang



Fleischeslust...

Dry Age T-Bone Steak vom Bio-Rind (ca. 450 Gramm) Pimentos / Potato Wedges / Kräuterbutter	€ 39,50
Filet vom Premium Rind Crepe / Radicchio / Blauschimmelkäse	€ 31,90
Rib Eye Steak vom Premium Rind (ca. 350 Gramm) Steakpommes / Grillgemüse / Rosmarinjus	€ 34,50
Kotelett vom Bio-Milchkalb Pak Choi / Erdäpfel-Zucchini-Gratin / Trüffeljus	€ 32,50
Rückensteak vom Iberico Schwein Grammelpolenta / Balsamico-Schalotten	€ 28,90
Wiener Schnitzel Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone von der Pute	€ 13,50
vom Kremstaler Milchkalb (Das Original)	€ 19,50

aus Fluss & Meer...



Medaillons vom Seeteufel

Currylinsen / Sojabohnen / Zitronensalz

€ 27,50

Lasagne von der Lachsforelle

Blattspinat / Grana Padano

€ 19,90

schmackhaft vegetarisch...

Gratinierte Artischockenböden

Ratatouille Gemüse / Tomatensauce / Parmesan

€ 14,50

Zartweizenrisotto

Topinambur / Rucola / Parmesansauce

€ 13,90

Geschmorter Karfiol

Rahmblattspinat / Knoblauch-Nidei

€ 13,90

Zum kulinarischen Finale

Black & White

Dunkles und weißes Schokoladenmousse / Kokos-Mangostrudel € 9,50

Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster / Rumrosineneis



Dessert / Hauptgang
€ 9,90 / € 14,90

Somlauer Nockerl

Schokosauce / Orangengewürzeis / Karamelnüsse € 9,50

Topfenauflauf

Spekulatiusparfait / Kirschen € 8,90

Scroppino [Gerührtes Zitronensorbet]
abgerundet mit Vodka

€ 8,50

Variation von heimischen & internationalen Käsen

Honig – Mandeln / Feigen – Senf / 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!*