
BADHAUS-MENÜ

Vitello tonnato

Rosa Milchkalb / Thunfisch – Creme / Oliven
Kapernbeeren / Gartensalat

↳ Glas Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten, WG Sigl, Wachau €4,00

* * * * *

Klare Erdäpfel - Suppe

Eierschwammerl / Schnittlauch - Sauerrahm

* * * * *

Sautierte Jakobmuscheln

Safran – Risotto / Hummer - Schaum

↳ Glas Sauvignon Blanc, WG Trummer, Südoststeiermark € 5,10

* * * * *

Barbarie - Entenbrust

Hokkaido – Kürbis / Radicchio / Schupfnudeln

↳ Glas Cabernet Sauvignon Mendoza, Bodega Diamandes, Argentinien € 5,50

* * * * *

Käse Variation

Feigen – Senf / Honig – Mandeln / Nuss - Brot

↳ Glas Banyuls, Chapoutier, Rhone € 5,00

* * * * *

Topfen – Grieß Schnitte

Mandel – Eis / Holler - Röster

↳ Glas Sämling 88 Beerenauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 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. zzgl. Gedeck €2,50 p.P.im Restaurant (Gaststube optional)

Zum Einstieg

Vitello tonnato

Rosa Milchkalb / Thunfisch – Creme / Oliven
Kapernbeeren / Gartensalat € 14,50

Gebeizter Wildlachs

Reiberdatschi / Lachs – Kaviar / Wasabi € 14,50

Garnelen – Cocktail

Mango / Stangen – Sellerie
Knuspriges Sesam – Stangerl € 13,90

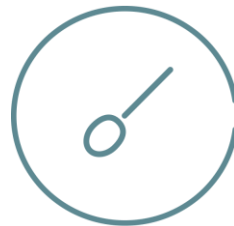
Gebackene Kräuter – Erdäpfel Tascherl

Orangen – Fenchel Salat / Ofen – Paradeiser € 13,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Frittaten *oder*
gebackener Leberknödel *oder*
Kaspressknödel



€ 3,90

Klare Erdäpfel – Suppe

Eierschwammerl
Schnittlauch – Sauerrahm € 5,50



Zum Hauptgang

aus Wald und Wiese...

Zartes Rib Eye Steak circa 300 Gramm

Gratinierte Steinpilz – Gnocchi / Jus

Junges Grillgemüse

€ 34,50

Glacierte Kalbsleber

Balsamico – Zwiebel / Bratapfel / Erdäpfel - Creme

€ 16,90

Barbarie – Entenbrust

Hokkaido – Kürbis / Radicchio

Schupfnudeln

€ 22,50

Drei kleine Schweinchen

Saftiger Bauch / Gebratenes Filet

Gschmackiger Grammelknöderl / Rahm - Wirsing

€ 18,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone

von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**)

€ 19,50



aus Fluss & Meer...

Gebratenes Lachsforellen - Filet

Kohlrabi – Lauch Gemüse / Stachelbeeren € 19,90

Sautierte Jakobsmuscheln

Safran – Risotto / Hummer - Schaum € 25,50

schmackhaft vegetarisch...

Hausgemachte Erdäpfel - Gnocchi

Braune Butter / Pinienkerne / Schwammerl
Minze – Creme Fraiche € 13,90

Quinoa Laibchen

Eierschwammerl / Joghurt - Dip € 13,90

Cremiges Safran - Risotto

Gebackener Tempura – Fenchel
Paradeiser – Chutney / Grana Padano € 14,50

Zum kulinarischen Finale

Himbeer – Tiramisu

Flüssige Schokolade / Himbeer – Eis
Hausgemachte Biskotten

€ 8,90

Gratinierte Nuss - Palatschinke

Zwetschken – Kompott / Vanille - Eis

€ 8,90

Topfen – Grieß Schnitte

Holler – Röster / Mandel - Eis

€ 8,90



Schokoladen – Karamell Pudding

Kirschen / Pinienkern - Parfait

€ 8,50

Sigrids Valrhona Schokoladen – Mousse im „Glas“

FrISCHE Früchte

€ 6,50

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!*