

---

## BADHAUS-MENÜ

---

### **Mousse vom Eferdinger Spargel**

Knoblauchgarnelen / Sesam

*[Sauvignon Blanc, Muster, Gamlitz € 5,50]*

\* \* \* \* \*

### **Spargel - Cappuccino**

Lachspofesen

\* \* \* \* \*

### **Kaninchenrücken**

Spargelspitzen / Frische Morcheln / Gnocchi

*[Silvaner Eschendorfer Lump, Horst Sauer, Deutschland € 5,00]*

\* \* \* \* \*

### **Rücken vom Kremstaler Milchkalb**

Eferdinger Spargel weiß & grün / Balsamico - Jus

Sauce Hollandaise / Landl - Erdäpfel

*[La Gabinèle, Languedoc Frankreich € 6,50]*

\* \* \* \* \*

### **Heimischer & Internationaler Käse**

Honig-Nüsse & Feigensenf

*[Sämling Beereauslese, Heinz Velich, Neusiedler See € 6,00]*

\* \* \* \* \*

### **Schwarzwälderkirschdessert**

Parfait / Panna Cotta / kleiner Schokokuchen

*[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. abends zzgl. Gedeck €2,50 p.P. (mittags optional)  
Die Preise der begleitenden Weinempfehlung beziehen sich auf 1/8 Liter Gläser

---

## Zum Einstieg

---

**Mousse vom Eferdinger Spargel**

Knoblauchgarnelen / Sesam

€ 14,90

**Carpaccio vom Premium Rind**

Pesto / Parmesan / Frühlingsalat / roh mariniertes Spargel

€ 14,50

**Verhackert von der Räucherforelle**

Rote Rüben / Kaviar / Schwarzbrot

€ 13,90

**Kaninchenrücken**

Spargelspitzen / frische Morcheln / Gnocchi

€ 15,90

---

## Aus dem Suppentopf

---

**Kräftige Rindsuppe**

Frittaten *oder*

Kaspressknödel *oder*

Leberknödel



€ 3,90

**Spargel - Cappuccino**

Lachspofesen

€ 5,20



---

## Zum Hauptgang

---

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

#### **Rib Eye vom Prime Beef**

Hausgemachte Kräuterbutter / Steakpommes /  
Geschmorte Pastinake

€ 34,90

#### **Geschmorte Lammstelze**

Polentaknödel / Nussbrösel / Provenzalisches Gemüse

€ 19,90

#### **„Cordon Bleu“ vom Landhenderl**

Spargel / Schinken / Bergkäse / Pilawreis

€ 15,90

#### **Rücken vom Kremstaler Milchkalb**

Eferdinger Spargel weiß & grün / Sauce Hollandaise  
Landl - Erdäpfel / Balsamico - Jus

€ 29,80

#### **Wiener Schnitzel**

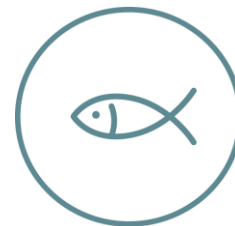
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Blattsalate / Zitrone  
von der Pute

€ 13,50

vom Kremstaler Milchkalb (**Das Original**)

€ 19,50

*aus Fluss und Meer...*



**Gebratener Wolfsbarsch**

Bärlauchpesto / Topfen-Erdäpfelnockerl / Zitronensalz € 25,50

**Saiblingsfilet**

Pastinaken – Spargelgröst'l / Zitronen-Kapernbutter € 20,90

*schmackhaft vegetarisch...*

**Hausgem. Kärntner Kasnudeln**

Braune Butter / Parmesan / Blattsalat € 15,90

**Eferdinger Spargel Polonaise**

Weißer und Grüner Spargel / Braune Butter  
Geriebenes Ei / Salz – Erdäpfel / Frische Kräuter € 17,90

**Eferdinger Spargel Hollandaise**

Weißer und Grüner Spargel  
Sauce Hollandaise / Salz - Erdäpfel € 17,90

---

## Zum kulinarischen Finale

---

### Erdbeertiramisu

Schokosauce / Tonkabohneneis

€ 8,90

### Gratinierter Rhabarber

Crumble / Pralineneis



€ 8,90

### Schwarzwälderkirschdessert

Parfait / Panna Cotta / kleiner Schokokuchen

€ 8,90

### Leichtes Topfenmousse

Erdbeersorbet / Basilikum / Florentiner

€ 9,50

### Dunkles Schokoladenmousse zum Löffeln

Fruchtsalat

€ 7,50

### Scroppino (Gerührtes Zitronensorbet)

abgerundet mit 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!*

### **Badhaus – Sinn für Genuss**

**Seit 2014 verwöhnen Sigrid und Roland Klinser ihre Gäste mit köstlichen Gerichten und einem herzlichen persönlichen Service. Der Gastbetrieb besticht durch Gemütlichkeit und ansprechendes Ambiente. Die hohe Qualität der Speisen und Getränke ist die Freude jedes Genießers, der ausgezeichnete Küche schätzt.**

**Sigrid und Roland Klinser erstaunen ihre Gäste immer wieder durch neue Speisekreationen, indem sie Traditionielles mit Außergewöhnlichem verbinden. Ein unvergessliches Genußerlebnis ist garantiert.**

### **Eine Küche, die die Sinne verzaubert**

**4- und 6-Gang-Menüs sowie A-la-carte-Gerichte bestechen mit wohlschmeckenden Kreationen aus der regionalen und saisonalen Küche den Gaumen. Firmen werden mit schmackhaften Genüsslichkeiten während des „Business-Lunch“ verwöhnt.**

**Alle Speisen werden frisch hergestellt und bieten dem Gast höchste Qualität**

**„Gastfreundschaft ist die Kunst, seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen, ohne sie am Aufbruch zu hindern.“**