

---

## BADHAUS-MENÜ

---

### **Beef Tatar vom Premium Rind**

Cremige Schwarzwurzel / Pumpernickel  
Trüffel - Rührei

☐Glas Grüner Veltliner Steinberg, Karl Fritsch, Wagram €4,50☐

\* \* \* \* \*

### **Apfel – Mais Cremesuppe**

Wan Tan

\* \* \* \* \*

### **Weißer Edel – Waller „Vonnatur“**

Blutwurst – Ravioli / Kren / Rote Rüben

☐Glas Pinot Blanc, WG Weninger, Horitschon-Sopron, Ungarn € 5,00☐

\* \* \* \* \*

### **Bauernente serviert in 2 Gängen**

Das Haxerl - Maroni – Buchteln / Kohlsprossen

Die Brust - Apfel – Rotkraut / Weißbrotnödel

☐Glas € 6,00☐

\* \* \* \* \*

### **Gratinierter Camembert**

Anis – Weichseln / Nuss - Brot

☐Glas Banyuls, Chapoutier, Rhone € 5,00☐

\* \* \* \* \*

### **Maroni Reis**

Holler – Röster / Vanille - Eis

Bananen – Schokolade Strudel

☐Glas Sherry Moscatel, sweet, Emilio Lustau € 5,50☐

<b>4 Gänge VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT</b>	<b>€ 49,50</b>
<b>5 Gänge VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT</b>	<b>€ 59,50</b>
<b>6 Gänge OHNE WENN UND ABER</b>	<b>€ 69,50</b>

Preise sind inkl. Ust. zzgl. Gedeck €2,50 p.P.im Restaurant (Gaststube optional)

---

## Zum Einstieg

---

### Entenleber - Praline

Pistazien / Himbeeren / Brioche € 14,50

### Beef Tatar vom Premium Rind

Cremige Schwarzwurzel / Pumpernickel  
Trüffel - Rührei € 16,90

### Sellerie – Cannelloni & frische Trüffel

schwarze Trüffel € 15,90  
weiße Trüffel € 22,90

### Ragout von der Entenkeule

Gebratene Orangen / Weißbrot - Knöderl € 14,90

### Tagliatelle & frische Trüffel

schwarze Trüffel € 15,90  
weiße Trüffel € 22,90

---

## Aus dem Suppentopf

---

### Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder  
Fleischstrudel oder  
Kaspressknödel € 3,90



### Enten - Einmachsuppe

Brösel - Knödel € 5,50

### Apfel – Mais Cremesuppe

Wan Tan € 5,80



---

## Zum Hauptgang

---

*aus Wald und Wiese...*

### **Hirsch - Medaillons**

Sellerie – Creme / Glacierte Maroni / Holler - Jus € 29,50

### **Bauern – Ente serviert in 2 Gängen**

1. **Das Haxerl** Maroni – Buchteln / Kohlsprossen
2. **Die Brust** Apfel – Rotkraut / Weißbrotnödel € 21,90

### **Rosa gebratenes Lamm Karree**

Süßkartoffel – Creme / Wilder Brokkoli € 27,90

### **Filet vom Premium Rind**

Erdäpfel – Steinpilz Auflauf / Kürbis  
Schalotten - Konfitüre € 31,90

### **Wiener Schnitzel**

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

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

### **Steirisches Wurzelfleisch**

Wurzelwerk / Kren / Bouillon – Erdäpfel  
Schnittlauch - Sauce € 16,90

Zusätzlich eine Portion Rotkraut € 2,80

***aus Fluss & Meer...***



**Weisser Edel – Waller „Vonnatur“**

Blutwurst – Ravioli / Rote Rübe / Kren

€ 23,50

**Gebratenes Wolfsbarsch - Filet**

Linsen – Kürbis Gemüse / Senfsauce

€ 25,50

***schmackhaft vegetarisch...***

**Süßkartoffel - Lasagne**

Süßkartoffel / Feta – Käse / Melanzani / Nudelblätter

€ 13,90

**Spinat - Knödel**

Gorgonzola / Paradeiser - Sauce

€ 13,90

**Tagliatelle & frische Trüffel**

schwarze Trüffel

€ 20,90

weiße Trüffel

€ 28,90

**Zur Aufwertung eines Gerichtes**

Portion schwarze Trüffel

€ 7,00

Portion weiße Trüffel

€ 11,00

---

## Zum kulinarischen Finale

---

### Sigrids Mohnnudeln

Graumohn / Apfel – Kompott / Himbeer - Eis € 8,90

### Maroni Reis

Holler – Röster / Vanille – Eis  
Bananen – Schokolade Strudel



€ 9,50

### Cheese Cake

Topfen / Sauerkirschen / Salz - Karamell € 8,90

### Kürbiskern - Parfait

Brombeeren / Kleiner warmer Schokolade Kuchen € 9,50

### Valrhona Schokoladen Mousse Nockerl

frische marinierte Früchte € 7,50

### 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!*