

~~~~~ WIRTSCHAUSMENÜ ~~~~~

**ROASTBEEF vom FLANKSTEAK**

*Avocado / Minipaprika*

~~~~~

**GRAMMELKNÖDEL**

*Paradeiskraut*

~~~~~

gebratener **KARPFEN**  
eingebrannte Kartoffeln

oder

**MAISHENDLBRUST**

*Perlgraupe / Ochsenherzkarotte / Kräutersaitling*

~~~~~

**SCHAFSMILCHJOGHURT**

*Baumkuchen / Beeren*

Drei-Gänge 31.- (ohne Zwischengang)

Vier-Gänge 41.-

~~~~~ WIRTSCHAUSMENÜ „SEEWINKEL“ ~~~~~

*Lehnen Sie sich zurück und wir servieren Ihnen aus saisonalen und regionalen Produkten, Schmankerl aus der Wirtshausküche!*

**6-ÜBERRASCHUNGSGÄNGE** 49.50

*quer durch den Seewinkel*

*(nur Tischweise serviert)*

**Gedeck (bei Menü obligatorisch) 2.50**

~~~~~ **VORWEG** ~~~~~

**JACOBSMUSCHLN / GARNELLE PULPO** / Pardeiser / Basilikum 14.80

gebackenes **KALBSBRIES** / Melothria-Gurke / Rahm / Sommertrüffel 12.90

**KÜRBISCREMESUPPE** / Hirschbutterschnitzel 5.90

~~~~~ **DAZWISCHEN** ~~~~~

**RÄUCHERFISCHE** / Risotto / Ruccola 11.50

**FEUERFLECK** / Blunze / Apfel / Kren 10.-

~~~~~ **HAUPTGANG** ~~~~~

**WOLFSBARSCHFILET** / LaRatta-Kartoffeln / bunte Fisolen / Kürbis 19.80

**KOTELETT vom DUROC SCHWEIN**

Eierschwammerl / Topfen-Servietten-Knödel 17.90

**RINDERRIPPE** / Schnittlauchpüree / Kohlrabi 18.10

**WILDENTENBRUST** / Belugalinsen / Traubenjus / Hopfenschaum 18.90

**LAMMKEULE** Polenta / Peperonata / Neuseelandspinat 16.90

**GNOCCHI** / Bergkäse / Kürbis / Zucchini / Liebstöckl 13.50

~~~~~ **DESSERTS** ~~~~~

**MARMOR-SCHOKO-MOUSSE** / Waldbrombeeren 7.-

**NUßAUFLAUF** / Trauben / Vanillesauce 7.-

**BÖHMISCHE DALKEN** / Mohnreis / Tonkabohnenobers 7.50

Hausgemachtes **SORBET (3 Kugel)** 5.40

**SCHÄRDINGER-AFFINEUR-KÄSE** 9.90

**GEDECK(auf Wunsch)** 2.50