

~~~~~ WIRTSCHAUSMENÜ ~~~~~

**KALBSTAFELSPITZ**

*Wintersalat / eingelegte Pilze*

~~~~~

WILDHASENSUGO

Hausgemachte Tagliatelle

~~~~~

**WELS**

*rote Linsen / Senfsauce / Kren*

*oder*

**PERLHUHNBRUST**

*Tarhonya / Buchenpilze*

~~~~~

TONKABOHNEN-BUTTERMILCH-CREME

Grand Marnier Orangen

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** ~~~~~

GEFLÜGELLEBERPASTETE / Traube / Trockenbeerenauslese 11.50

WILDGARNELE & PULPO / Wurzelgemüse / Parmesan / Brotchips 14.50

KARFIOLCREMESUPPE Trüffeltascherl 5.50

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

FLAMMKUCHEN/ Rohschinken / Bergkäse / Brunnenkresse 10.-

WILDHASENSUGO / hausgemachte Tagliatelle 10.-

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

ZANDERFILET / Semmelkren / Blunze 19.80

LAMMSTELZE / Speck / Rosmarinkartoffel / Kohlsprossen 20.50

KOTELETT vom DUROCSCHEIN / Rieslingkraut / Grammelknödel 17.90

HIRSCH CORDON BLEU/ Preiselbeeren-Risotto / Ruccola 16.50

RINDERFILET / Kartoffelpüree / Rotweincharlotten / Pak Choi 25.50

PERLHUHNBRUST / Tarhonya / Buchenpilze 19.90

PERLGRAUPEN / Wintergemüse / Mandeln 12.50

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

TOPFEN- SCHOKOLADENKNÖDEL / Ananas / Himbeer 8.-

TONKABOHNEN-BUTTERMILCH-CREME / Grand Marnier Orangen 7.50

GRIEßSCHMARRN / Beerenragout / Nougateis 7.50

Hausgemachtes SORBET (3 Kugel) 5.40

FRANZÖSISCHES KÄSETELLER 9.90

*GEDECK(auf Wunsch) 2.50*