



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

Gerne kocht unser Küchenteam Ihnen ein

WIRTSCHAUSMENÜ- ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Sie bestimmen wieviel Gänge Sie essen möchten.

WIRTSCHAUSÜBERRASCHUNGSMENÜ

**3-Gang 33.-
jeder weitere Gang 8.-**

*Gerne servieren wir Ihnen
die passende Weinbegleitung dazu.*

*Zum Start Ihrer kulinarischen Reise servieren wir Ihnen
auf Wunsch ein GEDECK 2.80 (nur Tischweise)*

~~~~~VORWEG ~~~~~

**HIRSCHCARPACCIO** / Spargel / Pilze / Parmesan / Brunnenkresse 13.-

**BURRATA** / Paradeiser / Ruccola / Balsamico 10.-

**HÜHNERLEBERMOUSSE** / Quitte / Portwein / Brioche 11.40

**SPARGELCREMESUPPE** / Grießknödel 5.80

~~~~~ DAZWISCHEN ~~~~~

lauwarme **SCHWEINSZUNGE** / Ackerbohnen / Kren / Papadam 10.-

gebackenes **KALBSBRIES** / Paprika / Sauerrahm / Hanf 12.50

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

**WEISSER & GRÜNER SPARGEL** aus dem Seewinkel dazu servieren wir:

- Petersilkkartoffeln / Beinschinken vom Thum / Sc. Hollandaise 16.80
- Petersilkkartoffeln / Butterbrösel / gehacktes Ei / Sc. Hollandaise 15.80

**ZANDERFILET** / CousCous / Spargel / Radieschen 19.80

**BACHSAIBLING im GANZEN** / Heurige Kartoffel / Grillgemüse 20.50

**ENTENBRUST** / Algenrisotto / Karotte Purple Haze 19.60

**KOTELETT vom DUROC SCHWEIN** / Brezenknödel / Pilze / Salatherzen 18.40

**BEIRIEDSCHNITTE** / Spinattascherl / Paradeiser / Belper Knolle 27.80

**KALBSRAHMVÖGERL** / Spätzle / Kapern / Salzzitrone 16.80

**ZWEIERLEI vom MAIBOCK** / Pastinakencreme / Erbsenschotten 21.20

~~~~~ DESSERTS ~~~~~

TONKABOHNENMOUSSE / Schoko-Crumble / Passionsfrucht 8.-

TOPFENKNÖDEL / Erdbeere / Minze 7.80

RHABARBERSTRUDEL / Mandel / Marzipan 7.80

SORBETVARIATION (3 Kugel) 5.70

affinierter Käseteller 9.90