



essen / trinken / genießen / wiederkommen

Genießermenü „es weihnachtet“

ZIEGENFRISCHKÄSE-PANNA-COTTA H,G 14.50
Datteln / Physalis / Ruccola

~~~~~

**confierte FASANBRUST** L,O 15.20  
*Fenchel / Zwiebel-Orangen-Relish*

~~~~~

WIENER SCHNECKE & LEBER O,L,R 15.-
Acquerello-Risotto / Wildkräuter

~~~~~

**HECHTNOCKERL** G,D,O,L 15.40  
*Champignon / Brunnenkresse*

~~~~~

KALBSRÜCKEN G,A,O,L 32.50
getrüffeltes Kartoffelpüree / Romanesco / Apfel / Madeirasauce

~~~~~

**SCHOKOLADENTARTE** A,C,G,H 10.20  
*Banane / gebrannte Mandeln / Joghurteis*

~~~~~

KÄSE vom PÖHL am Naschmarkt G,O,H 14.20
Schaf, Kuh, Ziege / weich, hart, schmierig

4 Gänge 61.- / 4 Gläser 29.-

5 Gänge 71.- / 5 Gläser 35.-

6 Gänge 81.- / 6 Gläser 42.-

7 Gänge 91.- / 7 Gläser 48.-



zum Start servieren wir Ihnen auf Wunsch ein **Gedeck** 3.70 p.P.

~~~~~ VORSPEISEN ~~~~~

BEEF TARTAR C,M,A, Paprika / Zwiebelmarmelade / Senf / gebeizter Eidotter	Vorspeise 15.80 Hauptspeise 19.80
SEESAIBLING D Chinakohl / Karotte / Macadamia	15.20
RÜBENCARPACCIO C,A,G, Apfel / Wasabi / Kümmelsponge / Joghurt	12.40
TAGLIATELLE Trüffel-Rahm-Sauce	15.-
frisch gehobelter ALBER TRÜFFEL	1g / 5.-

~~~~~ SUPPEN ~~~~~

klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse L, als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln	5.40
paprizierte FISCHSUPPE / Tarhonya O,L,D,A	7.80
MARONICREMESUPPE L,O Radicchio / Feige	6.90

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

ZANDERFILET A,C,D,G,L,O Kräuterroulade / Belugalinsen / Lauch / Verjus	29.40
STROGANOFF von WILDFILETS A,C,G,L,O Holunder-Portwein-Buchteln	27.60
PIELACHTALER GOURMET LAMMKEULE A,G,L,O Kohlgemüse / Purple Haze Karotte / Kartoffelflan	24.80
½ PAPRIKAHENDL A,C,G,L Topfenspätzle	16.90
PILZTASCHERL A,C,G,L, Kohlsprossen / Maroni / schwarze Nüsse / Portweinschaum	17.90



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

~~~~~ DESSERT ~~~~~

SCHOKOLADENTARTE A,C,G,H Banane / gebrannte Mandeln / Joghurteis	10.20
gebackene APFELRINGE A,C,G,O Vanillesauce / Honig-Kardamom-Eis	9.60
ZIMTPARFAIT C,G,O Baiser / Beerenpunsch / Feige	9.90
3erlei SORBETS	6.60
2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade G,A,C	5.80
SOMLOER NOCKERL G,A,C,H Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	7.-

~~~~~ KÄSE ~~~~~

SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H Käse vom Pöhl am Naschmarkt	14.60
-------------------------------------------------------------------------------	-------

~~~~~ EIS ~~~~~

HEIßE LIEBE G 6.20	EISKAFFEE G 5.90	gem. EIS m. Schlagobers G 5.20
---------------------------	-------------------------	---------------------------------------

unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert

2018 Eiswein Grüner Veltliner	J.Münzenrieder / Apetlon	5.50
2013 Beerenauslese Chardonnay	Weinrieder / Poysdorf	6.80
Taylor's Historical Collection III	Taylor's/ Portugal	6.-