

Sonntagsmenü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterschöberl

~~~

Geschmorte Ochsenbacken

mit kräftiger Schmorsoße, glasiertem und eingelegten Kohlrabi  
dazu Kartoffelpüree

~~~

Wachauer Marille

Marillenspalten mit aufgeschlagenem Sektschaum überbacken,
dazu Vanilleeis

Als drei Gänge-Menü

26,-

Landpartie - Menü

Sommer Saibling

Saiblingstatar/Gurke/Joghurtmus/
Passionsfruchtdressing/
Sorbet vom roten Basilikum/Hanfchips/
27° Rohkost Hanföl

Kalbsbries

gebratenes Kalbsbries/Erbsenpüree/wilder Brokkoli/
gebratene Buchenpilze/Kalbsjus/Rudertinger Somann-Belper-Knolle

Rehbock

zweierlei vom Rehbock/geräucherter Sellerie/
Sonnenblumenkernpüree/
Sanddorne/Gewürzjus

Wachauer Marille

Marillen-Griesknödel/Marillenkernreis/Kompott/Joghurtespuma/Mandel
59,-

Als drei Gänge-Menü

46,-

Als fünf-Gänge-Menü (mit Überraschungsgang)

69,-

mit entsprechender Weinbegleitung
pro Gang 0,1 l ausgesuchter Wein

22,-

Vorher

Beef Tatar

Lauchkrem/eingelegte Pfifferlinge/Senfsaat/
Rudertinger Somann-Belper-Knolle/
Wachtelspiegelei /
hausgebackenes Brot
12,50

Tomatenraritäten

Burrata/Basilikumcreme/Thymian-Foccatia
12,50

Ofenfrischer Brotkorb

Tomaten-Oliven-Aufstrich/
Basilikum-Pistazien-Dip
5,50

Schaumsuppe von Pfifferlingen

Haselnussöl/Haselnusskrokette/
6,20

Klare Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel
4,50

Beilagensalatteller

4,50

Neues

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten

Erbsenpüree/Pfifferlinge/Veltlinschaum/ Kartoffelkräpfen/knuspriger Wildreis
19,50

Handgemachte Tagliarini

Pfifferlingschaum/Pfifferlinge/ Karotte/Belper Knolle vom Somann

Hauptgericht 16,90

Vorspeise 12,90

Handgemachte Tagliarini mit Perigord Trüffel

Trüffelschaum/gehobelter schwarzer Trüffel/wilder Brokkoli

Hauptgericht 18,90

Vorspeise 14,90

Gebratene Polentaschnitte

Ratatouille/eingelegter Baby Mais/Curry-Mais-Espuma
14,50

Maishähnchen auf der Haut gebraten

Thymianjus/Kartoffelkräpfen/glasierte Kohlrabi/
16,50

Gegrilltes Kräuter - Kalbskotelett

geräucherte Paprikacreme/
Pimientos de Padron/ Fächerkräuterkartoffel,
28,50

Bewährtes

Geschmortes Schulterscherzl vom Vilstaler Jungbullen

mit kräftiger Schmorsoße, glasierten Karotten, eingelegten Perlzwiebeln
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

18,90

Gegrillter 200 g Zwiebelrostbraten vom Vilstaler Jungbullen

mit Röstzwiebeln, Fächerkräuterkartoffel, und Salatteller

21,50

Gebackener Rindstafelspitz

mit Junglauch-Mayonnaise und hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat,

16,50

Gebackenes Wienerschnitzel vom Vilstaler Strohschwein

mit hausgemachtem Kartoffel-Gruken-Salat und Salatteller

12,50

Gebratene Lendchen vom Vilstaler Strohschwein

mit frischen Rahmschwammerln, Spätzle und Salatteller

13,50

Salat

„Backhuhnbrüsterl – Salat“

Marinierte Blattsalate mit Backhuhnbrüsterl, Kartoffelsalat,
steirischem Kernöl und Basilikum-Pistazien-Dip

14,50

„Salat Ziege“

Marinierte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse
von der „Rudertinger Käsewerkstatt Somann“ dazu eingelegter Pfirsich

14,50

Brotzeit

Marinierter Rindstafelspitz nach steirischer Art,
mit Bohnen, Kernöl und Zwiebeln

9,90

Regensburger Wurstsalat

von der „Braidt-Metzger- Wurst“ (Garham/Hofkirchen)
mit Zwiebeln und Brot

6,50

Schweizer Wurstsalat

von der „Braidt-Metzger- Wurst“ (Garham/Hofkirchen)
mit Zwiebeln, Käse und Brot

7,50

Nachher

Wilde Heidelbeere

Glasiertes Heidelbeermus/Schokoladenkuchen/Honig/Heidelbeer-Joghurt-Eis
10,90

3er Sorbet

Cassis | Erdbeere | Marille
7,00

Müllers Kaffeeklatsch

Bourbon-Vanilleeis/steierisches Kürbiskernöl/
geröstete Kerne/Espresso
4,50

Schälchen Creme Brûlée/Espresso

4,80

Feine Käseauswahl/

„Rudertinger Käsewerkstatt Somann“

kleine Auswahl von feinen ausgewählten Käsesorten mit eingekochter Marille
und Gebäck
9,50

Kinderbecher „Zauberhut“

1 Kugel Eis/ süßen Überraschungen
Sahne/ Waffel
2,00

Walnussbecher

Walnusseis/Schokoladeneis
Walnusstücken/Sahne
6,00

Schlemmerbecher

Vanilleeis/Schokoladeneis/Eierlikör
Sahne/Schokostreusel
6,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
mit Sahne
6,50