

## *Weinhaus - Menü*

### *Mildes Beef Tartar*

*mit geschäumter Sauce Hollandaise, Kresse, Brokkoli und dünne Chips*

13,90€

### *Geschäumtes Mandelsüppchen*

*mit geräuchertem Offiziersbarsch, und Paprika Chutney*

7,50 €

### *Winterlicher Saibling (Pochiert)*

*mit bunten Rüben, Rote Rüben Ravioli, Sonnenblumenkernen und Cassis-Kreuzkümmel-Schaum*

26,50€

*und / oder*

### *Rosa gebratene Flugentenbrust*

*mit Petersilienwurzel, Rotweinsrisotto und Bittersalaten*

27,50€

### *Gestürztes Schokoladensoufflé*

*mit Blaumohneis und Walnusskrokant*

10,90€

*und / oder*

### *Variation von Edelkäsen*

*mit Beerenauslesegelee und Nüssen*

12,90€

*4 Gänge 48,00 € / Weinbegleitung 21,00€*

*5 Gänge 57,00€ / Weinbegleitung 25,00€*

*6 Gänge 66,00€ / Weinbegleitung 29,00€*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.*

*Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!*

## Vorspeisen kalt

### *Carpaccio von Hand geklopft*

*mit Parmesan, Sauerrahm-Senfcreme und gebratenen Austernpilzen*

14,50€

### *Weihnachtlicher Salat*

*mit Eiskraut, Schwarze Nüsse, Rote Rüben und Petersiliendressing*

8,90€

### *Prosciutto von Höllerschmid*

*mit Oliven, Parmesanschaum, Sellerie-Rosinen Tappende*

12,90 €

## Vorspeisen warm

### *Kräftige Rindsuppe*

*mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten*

4,70 €

### *Hausgemachte Tagliatelle*

*mit Gemüse, Knoblauch und Ziegenkäse*

*klein 12,50 €, groß 15,50€*

### *Geschäumtes Mandelsüppchen*

*mit geräuchertem Offiziersbarsch*

6,90 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.*

*Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!*

## *Hauptspeisen*

*Klassisches Backhenderl oder Wiener Schnitzerl vom Kalb*  
mit Erdäpfel-Endiviensalat und Kernöl 15,50€ / 18,90€

*Gekochter Tafelspitz*  
mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce 20,50€

*Rehbutterschnitzel*  
mit Hokkaido-Sesamkuchen und Rehjus 16,90€

*Knuspriger Bauch vom Durocschwein*  
mit Erdäpfelknödel und Spitzkraut 18,90€

*Gebratene Kalbsleber*  
mit Süßweïnäpfel und hausgemachte Rösti 21,90 €

*Geschmorte Rindsroulade*  
mit Tagliatelle und scharfe Zwiebeln 18,90€

*Gebratene Lachsforelle*  
mit zweierlei Zucchini und Gnocchi 24,90€

*Chateaubriand (~ 500g)*  
mit gemischtem Blattsalat für Zwei (pro Person) 29,90€

*dazu wahlweise:*

*hausgemachte Rösti 4,50€,  
gebratene Rosmarinerdäpfel 4,50€, Hokkaido-Sesam Kuchen 5,50 €,  
Winterliches Gemüse 5,50 €*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.*

*Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!*

## Desserts

<b>Gestürztes Schokoladensoufflé</b> mit Blaumohnreis und Walnusskrokant	10,90 €
<b>Zwei Stück Marillen Palatschinken</b> mit hausgemachter Marmelade	6,90€
<b>Topfennougatknödel</b> mit Marillen Röster und Vanilleeis	8,50€
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Erdbeersauce und Haselnusshippen	7,90€
<b>Sorbet und Eisvariation</b> fünf verschiedene tagesaktuelle Sorbets	9,90€
<b>Romantische Dessertvariation</b> Topfenknödel mit Marillen Röster, Panna Cotta mit Himbeere, Dunkles Schokomousse mit Erdbeersauce, Apfel-Minz Sorbet	14,50 €
<b>Variation von Edelkäsen</b> mit Beerenauslesegelee und Nüssen	12,90€

## Süßweine

(0,1 l)

<b>Riesling, Auslese 2015</b>	7,20€
<b>Grüner Veltliner, Beerenauslese 2014</b>	8,90€
<b>Grüner Veltliner, TBA 2013</b>	11,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.

Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!