



## GENUSSMENÜ „LANGWIES“

CARPACCIO ALLA CIPRIANI  
Rucola | Parmesan | Pinienkerne

\*\*\*\*

SPARGELSCHAUMSUPPE  
Tatar von Lachs und Gurke

\*\*\*\*

CONFIERTES FILET VOM BLUNTAUSAIBLING  
Kräutertagliatelle | Frühlingsgemüse | geräuchertes Paprika Gel

oder

GESCHMORTES RINDERBACKERL & FLAT IRON  
lila Kartoffelstampf | grüner Spargel im Speckmantel | Honig Rahmkarotten

\*\*\*\*

SCHEITERHAUFEN VON RHABARBER & ERDBEERE  
Sauerrahm Eis

3-Gang Menü 51,00

VSP | HSP | D

Weinbegleitung 17,00

3-Gang Menü 42,00

S | HSP | D

Weinbegleitung 17,00

4-Gang Menü 59,00

Weinbegleitung 21,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.



## VORSPEISEN

### VARIATION VOM OCHSENFILET

Sushi | Tatar | Teriyaki

Mango Papaya | Wakame | eingelegter Radi 18,50

### CARPACCIO ALLA CIPRIANI

Rucola | Parmesan | Pinienkerne

16,90

### GEBRATENES KALBSBRIES

Tagliatelle | weißer Spargel | Garnele

15,90

Beef Jerky   Bärlauch Butter   Baguette von der Bäckerei Hirt - Hallein
---

3,70

## SUPPEN

### OCHSENSCHWANZ ESSENZ

Zweierlei Mark | Enoki Pilze

7,50

### SPARGELSCHAUMSUPPE

Tatar von Lachs und Gurke

7,90

### SUPPENTELLER „LANGWIES“

Leberknödel | Fleischstrudel | Kaspressknödel

9,50

### RINDSUPPE MIT:

Leberknödel, Kaspressknödel oder Fleischstrudel

5,50

Frittaten

4,90



## VEGETARISCH | VEGAN

SPARGEL TEIGTASCHEN (VEGAN)  
gegrillter Spargel | Zitronen Haselnuss Creme 16,90

PARMIGIANA BURGER  
Rucola | Mozzarella  
**wahlweise mit:**  
Pommes frites oder Caesar Salad 17,50

## SALATE

GEGRILLTES SALATHERZ  
Bresaola | Spargel | Pinienkerne | Parmesan 19,50

SALAT „LANGWIES“  
Blattsalat | Backhendl | knusprige Garnelen | Hendlflügerl 19,50

FRÜHLINGSSALAT  
Blattsalat | mariniertes Spargel | Rhabarber | Erdbeere | Sprossen 6,90

GEMISCHTE BLATTSALATE 4,80

Ofenwarmes Knoblauch Baguette
-------------------------------

4,50
------



## HAUPTGERICHTE

### GESCHMORTES RINDERBACKERL & FLAT IRON

lila Kartoffelstampf | grüner Spargel im Speckmantel | Honig Rahmkarotten 25,50

### SHORT RIBS VOM RIND (SOUS VIDE)

schwarzes Knoblauch Kartoffel Mousseline | gegrillter Mais | Kräuterseitlinge 26,50

### OSSOBUCO

Safranrisotto | Portwein Karfiol | Zucchini 24,50

### GEBRATENES KALBSBRIES

Tagliatelle | weißer Spargel | Garnele 19,50

### FLEDERMAUS VOM RIND - kurz gebraten

Rosmarin Heurige | gegrillter weißer Spargel | Zwiebelconfit 22,90

### GEBRATENE RINDERLEBER

grünes Spargelrisotto | gegrillter Pfirsich | Salzmandeln 18,50

### FIAKERGULASCH

Semmelknödel | Spiegelei | Essiggurkerl 18,90

### TAFELSPITZ UND TELLERFLEISCH

Röstkartoffeln | Semmelkren | Cremespinat | Schnittflauchsauce 24,50

### CONFIERTES FILET VOM BLUNTAUSAIBLING

Kräutertagliatelle | Frühlingsgemüse | geräuchertes Paprika Gel 26,50

### GEFÜLLTE MAISHENDLBRUST

Kräuter Frischkäse | confierte lila Kartoffeln | Schwarzwurzeln | Romanesco 23,90

### GRILLTELLER „LANGWIES“

Pommes frites | Kräuterbutter | Letschogemüse | pikante Sauce 21,50

### WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

vom Schwein 16,50

vom Kalb 23,50



## LANGWIES STEAKS

Von der hofeigenen Landwirtschaft oder vom österreichischen Premium Jungrind  
Wet Aged Steaks - 28 Tage im Ganzen gereift. Besonders zart!

RINDERFILET mit Jalapeños Feuerpaste gratiniert   220 g	44,50
RINDERFILET - LADYCUT   180 g	36,90
TOMAHAWK	
600 g   für 1 Person	48,00
1000 g   für 2 Personen	p.P. 44,00

### dazu servieren wir:

Wedges | Grillgemüse | pikante Röstzwiebel Butter | BBQ Sauce

RINDERFILET „ROSSINI STYLE“   180 g	
Gänseleber   Briochetoast   lila Kartoffelstampf   Trüffeljus	44,50

## DESSERTS

SCHEITERHAUFEN VON RHABARBER & ERDBEERE	
Sauerrahm Eis	9,90
EDELBITTERSCHOKOLADE HEISS & KALT	
Passionsfrucht	10,90
PALATSCHINKEN 2 STK.	
Marille oder Preiselbeeren	8,90
KLASSISCHE EISPALATSCHINKE	9,90
3 ERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS	7,80
SALZBURGER NOCKERL MIT HIMBEEREN (25 min. Vorfreude)	
1 Nockerl   3 Nockerl	9,90   17,90