



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 marinierter 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