

„Menü vom Spargel und Ox“

Kurz gebratenes Ochsencarpaccio
Rucola I mariniertes Spargel | Parmesanchips

Spargelschaumsuppe
Räucherlachs | Gurke

Geschmorte Fledermaus
Topfenpolster I grüner Spargel I Räucherkäse

Duett von Rhabarber und Erdbeere

3-Gang Menü 37,-
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 14,-

3-Gang Menü 29,-
S | HSP | D
Weinbegleitung 14,-

4-Gang Menü 42,-
Weinbegleitung 16,-

Gedeck 2,50

APERITIF

Calamansi Balsam 1 Soda (alkoholfrei)	4,50
Muskateller Frizzante 1 Tement	5,50
Schlumberger White	4,00
Reininghaus Jahrgangs Pils 0,20 l	3,60

Verschiedene Baguettes vom Rosenmayer aus Hallein „Bergkern“ (mit vielen Mineralien angereichertes Steinsalz) und Olivenöl	2,50
--	------

VORSPEISEN

Beef Tatar Wachtelei I Radieschen Suppe I Tomaten Focaccia	14,50
Kurz gebratenes Ochsencarpaccio Rucola I mariniertes Spargel Parmesanchips	12,50
Geschmolzener Mozzarella I Ochsenherztomate Salatherzen I Bärlauch Croutons	10,00
Gesurtes Sülzchen vom hofeigenen Schwein Zwiebelmarinade Kernöl	6,10

SUPPEN

Spargelschaumsuppe Räucherlachs Gurke	5,50
Suppenteller „Langwies“ Leberknödel Grießnockerl Fleischstrudel	6,50
Rindsuppe mit: Leberknödel Frittaten Grießnockerl Fleischstrudel	3,80

SALATE

Tagliata di Manzo Frühlingsсалate Knoblauchbaguette (Beiriedschnitt tranchiert)	17,50
Gebratene Riesengarnelen Blattsalate Papaya Kokos	15,90
Salat „Langwies“ Backhendl knusprige Scampi Hendlflügerl	14,90
Blattsalat gemischter Salat	4,10 4,60

Ofenwarmes Knoblauch Kräuterbutter Baguette	3,90
---	------

VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini Blüten I Safransauce	13,90
Buchweizenknödel I Käsefülle I Salbeibutter	13,90

SPECIAL CUTS

Von der **hofsigen Landwirtschaft** oder vom **österreichischen Premium** Jungrind
Dry Age verfahren - 28 Tage im Ganzen gereift. Besonders zart!

Rinderfilet mit Kräuterpaste gratiniert l 220 g	33,00
Filet - Lady cut 180 g	24,00
Surf and Turf Beiriedschnitte 180 g 3 Stück Riesengarnelen	28,00
Lungenbraten im ganzen Stück pro 100g ab 4-5 Personen auf Vorbestellung	15,00

dazu servieren wir:

Grillgemüse l Wedges l Caesar salad l Barbecue Sauce

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Hechtfilet Bärlauchgraupen I Radieschen I Chili	19,50
Gedünstete Fledermaus (vom Ochsen) Topfenpolster I grüner Spargel I Räucherkäse	18,50
Schwarzfederhuhn supreme Schnittlauch I Spargel	18,50
In Olivenöl geschmorter Kalbstafelspitz I knusprige Kartoffel Apfel I Stangensellerie I saure Apfelkrensaucce	20,50
Klassisches Backhendl Erdäpfel Gurkensalat I Preiselbeeren	14,90
Ofenfrischer Schweinebraten Malzbiersaft I Semmelknödel I Krautsalat	12,90
Cordon Bleu vom Schwein Bergkäse Langwies Geräuchertem Erbsenreis Preiselbeeren	14,90
Grillteller "Langwies" Pommes frites I Kräuterbutter I pikante Sauce	17,50
Wiener Schnitzel Petersilerdäpfel I Preiselbeeren vom Schwein	11,90
vom Kalb	16,90
Riesling Kalbsrahmbeuschel Semmelknödel Kalbsjus	11,50
Fiakergulasch vom hofeigenen Rind Semmelknödel Spiegelei Essiggurkerl	13,50

DESSERTS

Duett von Rhabarber und Erdbeere	8,90
Mango trifft Schokolade	8,50
Palatschinken Marille oder Preiselbeere	6,50
Klassische Eispalatschinke	7,50
Salzburger Nockerl (25 Minuten Vorfreude)	16,90
3erlei hausgemachte Sorbets - Tageskarte	6,50

KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Variation Tennengauer Biokäse Bergkäse Heublumenkäse geschmolzene Alpenperle dazu servieren wir: Pesto Crostini Erdbeer Rhabarber Chutney	14,50
--	-------

