



13. April 2018 - 14. Mai 2018

Genussmenü Ox und Spargel

Warmer Tafelspitz
Senfkruste | Endiviensalat

Spargelschaumsuppe
Räucherlachs | Gurke

Trilogie vom Ochsen
Backerl | Pökeltzunge | Markcrostini
Bärlauchpolenta | Tomaten | Zucchini

Weißes Schokoladen Risotto
Erdbeer | Rhabarber | Spargel

3-Gang Menü 39,50
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 14,00

3-Gang Menü 35,50
S | HSP | D
Weinbegleitung 14,00

4-Gang Menü 46,50
Weinbegleitung 16,00

Gedeck 3,50



13. April 2018 - 14. Mai 2018

APERITIF

Heckenfrizzante Scheucher	5,50
Kaltenhauser 1475 Pale Ale 0,33 l	4,00
Reininghaus Jahrgangs Pils 0,20 l	3,60
Granatapfel Twist Calamansi Granatapfel Mineralwasser	4,50
Campari Orange	5,20

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

VORSPEISEN

Langwies Tapas vom Ochsen marinierte Ochsenbrust gegrilltes Mark Bierradi Erdäpfelkas	12,90
Kurz gebratenes Ochsen carpaccio Rucola marinierter Spargel Parmesan chips	13,90
Warmer Tafelspitz Senfkruste Endiviensalat	11,50



13. April 2018 - 14. Mai 2018

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ Leberknödel Grießnockerl Fleischstrudel	6,50
Rindsuppe mit: Leberknödel oder Fleischstrudel	4,30
Frittaten oder Grießnockerl	3,90
Spargelschaumsuppe Räucherlachs Gurke	5,90

SALATE

Tagliata di Manzo Frühlingssalate Knoblauchbaguette (Beiriedschnitte tranchiert)	18,50
Frühlingsalat Rhabarber Erdbeeren Fenchel karamellisierter Schafskäse	14,50
Gebratene Riesengarnelen Blattsalate Erdbeer Rhabarber Chutney	15,90
Blattsalat gemischter Salat	4,80 5,80

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



13. April 2018 - 14. Mai 2018

VEGETARISCH

Grießgratin Taleggio Mozzarella Gremolata	13,90
Hausgemachte Spargel Pappardelle Pecorino geschmolzene Tomaten	14,90

SPECIAL CUTS

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

Rinderfilet mit Kräuterpaste gratiniert 220 g	34,00
Filet - Lady cut 180 g	28,00
Surf and Turf Beiriedschnitte 180 g 3 Stück Riesengarnelen	32,00
Tomahawk Steak ab 1200 g für 2 Personen	pro Person 39,00
T-Bone Steak 1000 g für 2 Personen	pro Person 39,00

dazu servieren wir:

Spargel | Bärlauch Hollandaise | Rosmarin Heurige



13. April 2018 - 14. Mai 2018

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Fledermaus vom Rind Spargel Karotte Violetta (blaue französische Kartoffel)	19,50
Trilogie vom Ochsen - Backerl Pökeltzunge Markcrostini Bärlauchpolenta Tomaten Zucchini	23,90
Zwiebelrostbraten - rosa gebraten Kräutertagliatelle Speckbohnen	18,50
Rindsroulade Zuckererbsen Erdäpfel Senfpüree	19,50
Fiakergulasch vom hofeigenen Rind Semmelknödel Spiegelei Essiggurkerl	14,90
Ochsen Rahmherz Brezenknödel	13,90
Gebratenes Wallerfilet Erbsenpüree Gemüserahmkraut geräucherter Paprikaschaum	19,50
Maishendlbrust Buchweizenrisotto Mimolette Spitzmorcheln	18,50
Grillteller „Langwies“ Pommes frites Kräuterbutter pikante Sauce	17,90
Klassisches Backhendl Erdäpfel Gurkensalat Preiselbeeren	15,50
Cordon Bleu vom Schwein Bergkäse Langwies Geräuchertem Erbsenreis Preiselbeeren	14,90



13. April 2018 - 14. Mai 2018

DESSERTS

Zerpflücktes Tiramisu	9,50
Weißes Schokoladen Risotto Erdbeer Rhabarber Spargel	8,90
Palatschinken 2 Stk. 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 Keltengold Bergkäse Heublumenkäse geschmolzene Alpenperle	15,50
--	-------

dazu servieren wir:

Pesto Crostini | Erdbeer Rhabarber Chutney

