

„GENUSSMENÜ LANGWIES“

Kurzgebratenes Carpaccio vom Reh
Steinpilze | Parmesan | Zwetschke

Birnen Sellerieschaumsuppe
Topfen Speckknödel

Rosa Hirschrücken
Endiviencreme | 3erlei Sellerie

Nussknacker
Mandarine | Joghurt | Schokolade

3 -Gang Menü 44,-
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 15,-

3 -Gang Menü 39,-
S | HSP | D
Weinbegleitung 15,-

4 -Gang Menü 49,-
Weinbegleitung 17,-

Gedeck 3,50

APERITIF

"Wüderer" Preiselbeer Zwetschke Sloe Gin	5,20
Kaltenhausen Maronibier Günther Seeleitner Hallein 0,33l Edelkastanie Röstnote samtig - cremig	4,00
Calamansi Granatapfel Twist (alkoholfrei)	4,50

Hirschwurst Kürbisbutter Baguette vom Rosenmayer	3,50
------------------------------------------------------	------

VORSPEISEN

Wilde Tapas Hirschkalb Tatar Wildschweintascherl Steinpilzterrine	13,90
Kurzgebratenes Carpaccio vom Reh Steinpilze Parmesan Zwetschke	12,50
Gesurtes Sülzchen vom hofeigenen Schwein Zwiebelmarinade Kernöl	6,50

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ Rehleberknödel Grießnockerl Hirschfleischstrudel	6,50
Rindsuppe mit: Leberknödel oder Fleischstrudel	4,30
Frittaten oder Grießnockerl	3,90
Birnen Sellerieschaumsuppe Topfen Speckknödel	5,90

SALATE

Blattsalat Kürbis süß - sauer Granatapfel gebratene Steinpilze Wildschweinschinken	15,00
Salat „Langwies“ Backhendl knusprige Garnelen Hendlflügerl	14,90
Rosa Rehfilet Topinambursalat Birnen Linsensprossen	18,90
Blattsalat gemischter Salat	4,80 5,80

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

VEGETARISCH

Süßkartoffel Roulade Frischkäse Estragon Paprika	13,50
Kürbis Krautstrudel Schnittlauchdip	12,90

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

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Wedges | Caesar salad | Barbecue Sauce

HAUPTSPEISEN

Knuspriges Saiblingsfilet Essig Linsen Erdäpfel Birne	18,50
Rosa Hirschrücken Endiviencreme 3erlei Sellerie	28,90
Junge Bauernente mit Orangensauce Brioche-Serviettenknödel Blaukraut glacierte Maroni Bratapfel	21,90
Rostbraten vom Rehschögel Sellerie Pilze Brokkoli Majoranknödel	19,90
Rehragout Butterspätzle Blaukraut geröstete Eierschwammerl	16,90
Grillteller „Langwies“ Pommes frites Kräuterbutter pikante Sauce	17,90
Ofenfrisches Bauernbratl Malzbiersaft Semmelknödel Krautsalat	13,90
Riesling Kalbsrahmbeuschel Semmelknödel Kalbsjus	12,50
Klassisches Backhendl Erdäpfel Gurkensalat Preiselbeeren	15,50
Cordon Bleu vom Schwein Bergkäse Langwies Geräuchertem Erbsenreis Preiselbeeren	14,90
Wiener Schnitzel Petersilerdäpfel Preiselbeeren vom Schwein	13,90
vom Kalb	17,90

DESSERTS

Nussknacker Mandarine Joghurt Schokolade	8,90
Bratpfeltörtchen Spekulatius Honig Preiselbeere	8,90
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 PÖTZELBERGER

Variation Tennengauer Biokäse
Bockshornkleekäse | Bergkäse | Heublumenkäse | geschmolzene Alpenperle 15,50
dazu servieren wir:
Pesto Crostini | Orangen Mango Chutney

