

„GENUSSMENÜ LANGWIES“

Gebeizter Saibling
Krenmousse I Rote Rübe

Hollunderrahmsuppe
glacierte Kohlsprossen I Parmesanwaffel

Rosa Lammrücken
Polenta I Artischocken - Perlzwiebelragout I Paprikamarmelade

Topfen Mohnknödel
Hollerkoch I Mostbirneneis I Hafercrumble

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

3 -Gang Menü 38,-
S | HSP | D
Weinbegleitung 15,-

4 -Gang Menü 49,-
Weinbegleitung 17,-

Gedeck 3,50

APERITIF

Muskateller Frizzante Tement	5,50
Calamansi Granatapfel Twist (alkoholfrei)	4,50
Reininghaus Jahrgangs Pils 0,2l	3,60
Campari Orange	5,50
Martini dry Olive	5,20

VORSPEISEN

Gebeizter Saibling Krenmousse Rote Rübe	11,90
Blutwurst im Kartoffelteig Sauerkraut Espuma Apfel Zwiebelmarmelade Senfmayonnaise	9,90
Gesurtes Sülzchen vom hofeigenen Schwein Zwiebelmarinade Kernöl	6,50

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ Leberknödel Grießnockerl Fleischstrudel	6,50
Rindsuppe mit: Leberknödel oder Fleischstrudel	4,30
Frittaten oder Grießnockerl	3,90
Hollunderrahmsuppe glacierte Kohlsprossen Parmesanwaffel	5,90

SALATE

Radicchio Spinatsalat Cous Cous - Ziegenkäsestrudel	14,50
Salat „Langwies“ Backhendl knusprige Garnelen Hendlflügerl	14,90
Gebratene Riesengarnelen Blattsalate Orangen Mango Chutney	15,90
Blattsalat gemischter Salat	4,80 5,80

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

VEGETARISCH

Piccata vom Sellerie Basilikum - Paradeiserragout	13,50
Gefüllte Spinatknödel Schafskäse Parmesan Salbeibutter	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	35,00
Filet - Ladycut 180 g	29,00
Surf and Turf Beiriedschnitte 180 g 3 Stück Riesengarnelen	33,00

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Wedges | Caesar salad | Barbecue Sauce

HAUPTSPEISEN

Knuspriges Zanderfilet Paradeiserravioli Schwarzwurzel Safranschaum	19,00
Gefüllte Perlhuhnbrust Blinis Chicoree Orangenjus	21,50
2erlei vom Kalb - Rücken Backerl Karotte Markknödel Kräutersaitlinge	24,90
Rosa Lammrücken Polenta Artischocken - Perlzwiebelragout Paprikamarmelade	25,90
Grillteller „Langwies“ Pommes frites Kräuterbutter pikante Sauce	17,90
Riesling Kalbsrahmbeuschel Semmelknödel Kalbsjus	12,50
Klassisches Backhendl Erdäpfel Gurkensalat Preiselbeeren	15,50
Fiakergulasch Semmelknödel Spiegelei Essiggurkerl	14,90
Cordon Bleu vom Schwein Bergkäse Langwies Geräuchertem Erbsenreis Preiselbeeren	15,90
Ofenfrisches Bauernbratl Malzbiersaft Semmelknödel Krautsalat	13,90
Wiener Schnitzel Petersilerdäpfel Preiselbeeren vom Schwein	13,90
vom Kalb	17,90

DESSERTS

Topfen Mohnknödel Hollerkoch Mostbirneneis Hafercrumble	9,50
Duett von Schokolade & Maracuja Sorbet Mousse Praline	9,50
Palatschinken 2 Stück Marille oder Preiselbeere	6,50
Klassische Eispalatschinke	7,90
Salzburger Nockerl (25 Minuten Vorfreude)	16,90
3erlei hausgemachte Sorbets - Tageskarte	6,50

KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

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

