



Genussmenü Ox und Spargel

Langwies Tapas vom Ochsen
Beef Tatar | mediterrane Terrine | Tafelspitz in der Kruste

Spargelschaumsuppe
Lachs | Gurke

Geschmorte Fledermaus vom Rind
Topfenpolster | gefüllte Zucchini-Blüte | Räucherkäse

Omas Mohr im Hemd "2019"
Sauerrahmeis | Schokoladenschaum | Crumble

3-Gang Menü 38,50
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 14,00

3-Gang Menü 30,50
S | HSP | D
Weinbegleitung 14,00

4-Gang Menü 45,50
Weinbegleitung 16,00

Gedeck 3,50



APERITIF FRISCH IN DEN FRÜHLING

Kaltenhauser 1475 Pale Ale 0,33l	4,00
Bio Bergapfelsaft rouge Obsthof Kohl Südtirol aufgespritzt 0,5l	4,90
Granatapfel Twist Calamansi Granatapfel Mineralwasser	4,50
Grapefruit Spritz Rhabarber Holler Gin Mineral	5,40
Campari Orange	5,20

VORSPEISEN

Gurken Radischen Aufstrich Verhackertes Verschiedene Baguettes vom Rosenmayer aus Hallein	3,50
--	------

Bluntauforelle Gurke Dill Honig Senf Wildkräutersalat	11,50
Langwies Tapas vom Ochsen Beef Tatar mediterrane Terrine Tafelspitz in der Kruste	14,90
Ochsencarpaccio Rucola Parmesan Bärlauch	12,50



SUPPEN

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

SALATE

Tagliata di Manzo Frühlingssalate Knoblauchbaguette (Beiriedschnitte tranchiert)	20,50
Gemischter Blattsalat grüner Spargel kurz gebraten Tomaten Erdbeer Salsa Zucchinirollchen	13,00
Gebratene Riesengarnelen Blattsalate Erdbeer Grüner Pfeffer Chutney	15,90
Blattsalat gemischter Salat	4,80 5,80

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



VEGETARISCH

Gefüllter Paprika Jasminreis Hüttenkäse Wasabi	13,00
Hausgemachte Spargel Pappardelle Pötzelsberger Bergkäse geschmolzene Tomaten	14,90

SPECIAL CUTS

Von der **hofsigen 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
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 | Tomaten Barbecue Hollandaise | Rosmarin Heurige



HAUPTSPEISEN

Geschmorte Fledermaus vom Rind Topfenpolster gefüllte Zucchiniblüte Räucherkäse	19,50
Trilogie vom Ochsen - Hüferschwanzl Pökelzunge Mark Süßkartoffel Pommes Heidebodenauszug gelbe Rüben	23,90
Gedünstetes Ochsenbackerl Bärlauchpüree Spargel Sauce Hollandaise	21,00
Zwiebelrostbraten - rosa gebraten Kräutertagiatelle Speckbohnen	18,90
Rindsroulade Zuckererbsen Erdäpfel Senfpüree	19,90
Fiakergulasch vom hofeigenen Rind Semmelknödel Spiegelei Essiggurkerl	15,50
Ochsen Rahmherz Brezenknödel	14,50
Königs Lachsfilet Zerlei von der Petersilwurzel junger Spinat Nussbitterschaum	19,50
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	15,90



DESSERTS

Erdbeere und Rhabarber tanzen in den Frühling Ravioli Sorbet Panna Cotta	9,50
Omas Mohr im Hemd "2019" Sauerrahmeis Schokoladenschaum Crumble	8,90
Palatschinken 2 Stück Marille oder Preiselbeere	6,50
Klassische Eispalatschinke	7,50
Salzburger Nockerl (25 Minuten Vorfreude)	16,90
3erlei hausgemachte Sorbets Maracuja Rhabarber Granny Smith	6,50
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel	3,50

KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Variation Tennengauer Bio Heumilchkäse Bockshornkleekäse Bergkäse Heublumenkäse geschmolzene Alpenperle	15,50
---	-------

dazu servieren wir:

Pesto Crostini | Erdbeer
Chutney

Grüner Pfeffer

