

## „GENUSSMENÜ LANGWIES“

Marinierter Bluntausaibling  
Radi | Gurke | Sesam

\*\*\*\*

Paprika Marillen Suppe  
Frischkäse | Prosciutto

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Variation von der Marille  
Knödel Sorbet | Sülzchen

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

Brot und Olivenöl 2,50

## APERITIF

Reininghaus Jahrganspils 0,2 l	3,70
Heckenfrizzante   Scheucher	5,50
Bio Bergapfelsaft rouge Obsthof Kohl   Südtirol aufgespritzt 0,5 l	4,90
Granatapfel Twist Calamansi   Granatapfel   Mineralwasser	4,50
Rhabarbar Spritz Holler   Rhabarber   Gin   Mineral	5,40

Olivenöl   Steinsalz   Baguette vom Rosenmayer	2,50
--	------

## VORSPEISEN

Knusprige Tascherl vom Landhendl Mango   Purple-Curry Sauce   Kukuruz	12,50
Marinierter Bluntau saibling Radi   Gurke   Sesam	13,90
Gesurttes 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
Paprika Marillen Suppe Frischkäse   Prosciutto	6,30

## SALATE

Geräucherte Burrata Wassermelone   Friseesalat   Avocado-Minz Dressing	14,90
Gebratene Riesengarnelen Blattsalate   Marillen-Tomaten Chutney	17,50
Salat „Langwies“ Backhendl   knusprige Garnelen   Hendlflügerl	15,90
Blattsalat   gemischter Salat	4,80   5,80

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

## VEGETARISCH

Gefüllte Oxsenherz Tomate Cous Cous   Zucchini   Schafskäse   Safran Sauce	14,90
Eierschwammerl Cannelloni Spinat   Bergkäse	13,00

## SPECIAL CUTS

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

Rinderfilet mit Feuerpaste mit Jalapeños 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 35,00

### **dazu servieren wir:**

Grillgemüse | Wedges | Caesar salad | Barbecue Sauce

## HAUPTSPEISEN

Königs Lachsfilet Zerlei von der Petersilienwurzel   junger Spinat   Nussbutter Schaum	19,50
Geschmorte Fledermaus vom Rind Topfenpolster   gefüllte Zucchini blüte   Räucherkäse	19,50
Gefüllte Maishendelbrust Süßkartoffel Pommes   Kräutersaitlinge   gelbe Rüben	18,50
Duett vom Kalb Tafelspitz   Kalbsfilet   Apfelsellerie Eierschwammerlroulade   knusprige Kartoffel	24,90
Ofenfrisches Bauernbrat Malzbiersaft   Semmelknödel   Krautsalat	13,90
Wiener Schnitzel   Petersilerdäpfel   Preiselbeeren vom Schwein	13,90
vom Kalb	17,90
Fiakergulasch vom hofeigenen Rind Semmelknödel   Spiegelei   Essiggurkerl	15,50
Riesling Kalbsrahmbeuschel Semmelknödel   Kalbsjus	14,50
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

Variation von der Marille Knödel   Sorbet   Süßchen	9,50
Geeiste Beerenpizza Waldbeer Shot   Espuma	8,90
Palatschinken 2 Stück Marille oder Preiselbeere	6,50
Klassische Eispalatschinke	7,50
Salzburger Nockerl (25 Minuten Vorfreude)	16,90

## KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Variation Tennengauer Biokäse Bockshornkleekäse   Bergkäse   Heublumenkäse   geschmolzene Alpenperle	15,50
dazu servieren wir: Pesto Crostini   Marillen-Tomaten Chutney	

