

## GENUSSMENÜ „Langwies“

Räucherforelle  
Rote Rübe | Granny Smith | Kokos

\*\*\*\*

Rotkrautsamtsuppe  
Geräucherte Ente | Apfelmarmelade

\*\*\*\*

Rosa Lammkrone  
Couscous | Paprika | Zucchini | Pinienkerne

\*\*\*\*

Exotic Langwies  
Kiwiparfait | Mangomousse | Kokossavarin

3-Gang Menü 44,00  
VSP | HSP | D  
Weinbegleitung 16,00

3-Gang Menü 38,00  
S | HSP | D  
Weinbegleitung 16,00

4-Gang Menü 51,00  
Weinbegleitung 20,00

Gedeck 2,50

## APERITIF

Prosecco Apfel - Holunderbeere	4,50
Granatapfel Twist Calamansi   Granatapfel   Mineralwasser	4,50
Reininghaus Jahrgangs Pils 0,33 l	4,20

Olivenöl   Steinsalz   Baguette vom Rosenmayer 2,50
--

## VORSPEISEN

Roastbeef Waldpilzterrine   Rinderrauchfleisch Laubmoos   Kürbis	13,90
Räucherforelle Rote Rübe   Granny Smith   Kokos	12,90
Hausgemachtes Sülzchen Zwiebelmarinade   Kernöl	7,50

## SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ Leberknödel   Grießnockerl   Fleischstrudel	6,50
Rindsuppe mit: Leberknödel oder Fleischstrudel	4,30
Frittaten oder Grießnockerl	3,90
Rotkrautsamtsuppe Geräucherte Ente   Apfelmarmelade	6,80

## SALATE

Roter Quinoa Salat Pastinake   Schafskäsestrudel	12,90
Salat „Langwies“ Backhendl   knusprige Garnelen   Hendlflügerl	15,90
Vogerl Salat Gebratene Riesengarnelen   Birnen   Linsensprossen	17,50
Blattsalat   gemischter Salat	4,80   5,80

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

## VEGETARISCH

„Kraut & Ruabn“ mit Hasenöhrl Süßkartoffeln   Rote Rübe   Spitzkraut	13,90
Gegrillte Avocado Gremolata   Tomaten Salsa   Rucola	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 Jalapeños Feuerpaste gratiniert 1 220 g	35,00
Filet - Lady cut   180 g	29,00
Surf and Turf Beiriedschnitte   180 g   3 Stück Riesengarnelen	33,00
Tomahawk Steak   ab 1200 g   für 2 Personenpro Person	35,00

### **dazu servieren wir:**

Grillgemüse 1 Wedges 1 Caesar Salad 1 Barbecue Sauce

## HAUPTSPEISEN

Maultaschen von der Lachsforelle Knusprige Kartoffeln   Babymangold   Dijonsauce	19,50
Rosa Lammkrone Couscous   Paprika   Zucchini   Pinienkerne	25,90
Perlhuhn mit Mangokruste Gelbe Rübe   Kohlrabi   Gnocchi	22,50
Duett vom Kalb Rosa Kalbsfilet   geschmortes Vögerl Pastinaken   Saubohnen   Macadamianüsse   Kapern	24,90
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
Wiener Schnitzel   Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	
vom Schwein	13,90
vom Kalb	17,90
Cordon Bleu vom Schwein Bergkäse   Langwieser Schinkenspeck Erbsenreis   Preiselbeeren	15,90

## DESSERTS

Topfenmohnknödel Hollerkoch   Mostbirnen	9,50
Exotic Langwies Kiwiparfait   Mangomousse   Kokossavarin	9,80
Palatschinken Marille oder Preiselbeere	6,50
Klassische Eispalatschinke	7,50
Salzburger Nockerl (25 Minuten Vorfreude)	16,90
3erlei hausgemachte Sorbets	6,50

## KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

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

