

GENUSSMENÜ „LANGWIES“

Alpen Sushi
Lachsforelle | Kren | Reiscracker | Rucola

Schaumsuppe von gelber Karotte und Kokos
knusprige Garnele

Trilogie vom Ochsen *
Backerl | Huft | Roastbeef
Süßkartoffel | Karotte | Steinpilze

3erlei von der Marille
Knödel | Sorbet | Espuma

3-Gang Menü 45,00
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 16,00

3-Gang Menü 39,00
S | HSP | D
Weinbegleitung 16,00

4-Gang Menü 52,00
Weinbegleitung 20,00

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass bei einer Umbestellung
EUR 1,50 für den zeitlichen Mehraufwand berechnet werden.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VORSPEISEN

Alpen Sushi Lachsforelle Kren Reiscracker Rucola	12,50
Beef Tatar * Kristallbrot gebeizter Dotter Lauch	14,50

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

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ * Leberknödel Grießnockerl Fleischstrudel	7,20
Rindsuppe mit: Leberknödel oder Fleischstrudel *	4,50
Frittaten oder Grießnockerl	4,20
Schaumsuppe von gelber Karotte und Kokos knusprige Garnele	6,80

SALATE

Salat „Langwies“ Backhendl knusprige Garnelen Hendlflügerl	16,50
Tagliata di Manzo (Beiriedschnitte) * Sommersalate Crostini	22,50
Blattsalat Sommersalat	4,80 5,50

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

VEGETARISCH

Rahmeierschwammerl Semmelknödel *	14,90
Gefüllte Paprika Rollgerstl Schafskäse Tomate	14,50

HAUPTSPEISEN

Knuspriges Zanderfilet Essig Linsen Chorizo Ragout Fenchel Birne	20,50
Trilogie vom Ochsen * Backerl Huft Roastbeef Süßkartoffel Karotte Steinpilze	26,90
Gefüllte Maishendlbrust Topinambur Pak Choi Kräuter Crumble Eierschwammerl	21,50
Fiakergulasch vom hofeigenen Rind * Semmelknödel Spiegelei Essiggurkerl	15,50
Grillteller „Langwies“ Pommes frites Kräuterbutter pikante Sauce	18,90
Klassisches Backhendl Erdäpfel Vogerlsalat Kernöl Preiselbeeren	15,90
Wiener Schnitzel Petersilerdäpfel Preiselbeeren vom Schwein *	13,90
	18,90
Riesling Kalbsrahmbeuschel * Semmelknödel Kalbsjus	14,50
als Vorspeise	12,50

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 | 220g 35,00

Filet - Lady cut | 180g 29,00

Surf and Turf
Beiriedschnitte | 180g | 3 Stück Riesengarnelen 33,00

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Süßkartoffel Pommes | Caesar Salad | Tomaten Barbecue Sauce

DESSERTS

3erlei von der Marille
Knödel | Sorbet | Espuma 9,90

Palatschinken
Marille oder Preiselbeere 7,50

Klassische Eispalatschinke 8,50

3erlei hausgemachte Sorbets 6,50

KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Variation vom Tennengauer Biokäse *

Bockshornkleekäse | Bergkäse | Heublumenkäse | geschmolzene Alpenperle

dazu servieren wir:

Pesto Crostini | Marillen Tomaten Chutney 15,50