

GENUSSMENÜ „Langwies“

3erlei Lachsforelle*
Sauerrahmmousse | grüner Apfel | Honigvinaigrette

Kürbisschaumsuppe
Butterschnitzel vom Wildschwein

Rosa Hirschrücken *
Maronitortellini | 2erlei Petersilienwurzel | Kohlsprossen

Waldspaziergang
Nougat | Brombeeren | weiße Schokolade

3-Gang Menü 51,-
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 17,-

3-Gang Menü 44,-
S | HSP | D
Weinbegleitung 17,-

4-Gang Menü 57,-
Weinbegleitung 19,-

Gedeck 3,50

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

3erlei Lachsforelle* Sauerrahmmousse grüner Apfel Honigvinaigrette	12,50
Wilde Tapas * Hirschkalbstatar Waldpilzterrine Zigarre vom Wildschwein Kürbiskraut	15,90

Hirschwurst Kürbisbutter Baguette	3,50
---------------------------------------	------

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ * Leberknödel Grießnockerl Fleischstrudel	7,50
Rindsuppe mit: Leberknödel oder Fleischstrudel*	4,50
Frittaten oder Grießnockerl	4,20
Kürbisschaumsuppe Butterschnitzel vom Wildschwein	6,80

SALATE

Salat „Langwies“ Backhendl knusprige Garnelen Hendlflügerl	16,50
Herbstsalat Blattsalat Vogelbeere Kürbis Walnuss	6,20
Blattsalat	4,80

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

VEGETARISCH

Kürbis Polenta Lasagne Baby Mangold	12,90
--	-------

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet * schwarzer Quinoa Muskatkürbis Nussbutter	20,50
Martini Gansl oder Junge Bauernente	24,90 22,90
dazu servieren wir: Orangensauce Brioche-Serviettenknödel Blaukraut glacierte Maroni Bratapfel	
Rosa Hirschrücken * Maronitortellini 2erlei Petersilienwurzel Kohlsprossen	29,90
Sauerbraten vom Wildschwein Semmelknödel Speckbohnen	18,50
Riesling Kalbsrahmbeuschel * Semmeknödel Kalbsjus	14,50
Grillteller „Langwies“ * Pommes frites Kräuterbutter pikante Sauce	18,90
Rehragout * Butterspätzle Blaukraut geröstete Eierschwammerl	17,90
Wiener Schnitzel Petersilkartoffeln Preiselbeeren vom Schwein * Kalb*	13,90 18,90

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 | 220 g * 35,00

Filet - Lady cut | 180 g * 29,00

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

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Süßkartoffel Pommes | Caesar salad | Barbecue Sauce

DESSERTS

Waldspaziergang
Nougat | Brombeeren | weiße Schokolade 10,90

Zwetschkenknödel
Joghurtschaum | Zwetschkenragout | Zimtcrumble 9,50

Palatschinken
Marille oder Preiselbeere 7,50

Klassische Eispalatschinke 8,50

3erlei hausgemachte Sorbets 6,50