



GENUSSMENÜ „Langwies“

Wildlachs Wrap
geräucherter Wildlachs | Frischkäse | Rucola | Sprossen

Kürbisschaumsuppe
Ravioli vom Hirsch

2erlei vom Reh *
Roulade | Rücken
Trüffel Selleriecreme | Kohlsprossen | Eierschwammerl

Schokoladentarte
weißes Rosmarin Schokoladeneis | Moosbeeren

3-Gang Menü 49,-
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 17,-

3-Gang Menü 43,-
S | HSP | D
Weinbegleitung 17,-

4-Gang Menü 56,-
Weinbegleitung 19,-

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 Tapas Eierschwammerlsulz Wildschwein Zigarre Hirschinvoltini	15,90
Wildlachs Wrap geräucherter Wildlachs Frischkäse Rucola Sprossen	12,90
Hausgemachtes Sülzchen * Käferbohnsensalat Zwiebelmarinade Kernöl	8,00

Hirschwurst Kürbisbutter Baguette vom Rosenmayer	3,60
--	------

SUPPEN

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



VEGETARISCH

Bulgur Melanzani violette Kartoffeln Kürbis Pinienkerne	14,90
Steinpilz Cognac Knödel rote Rübe braune Butter	14,90

SALATE

Salat „Langwies“ Backhendl knusprige Garnelen Hendlflügerl	16,50
Rosa Barbarie Ente Blattsalat marinierter Kürbis schwarze Nüsse	19,50
Herbstsalat Blattsalat Kürbiswürfel Birnen Nüsse Vogelbeere	5,90
Blattsalat	4,80

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



HAUPTSPEISEN

Gebratener Bluntausaibling *	
Flusskrebs Schaum Kohlrabi Püree Grammeltascherl Mangold	21,50
Rosa Hirschrücken *	
Kürbis Wildbrokkoli Steinpilze Vogelbeeren	29,90
Geschmorter Wildschweinbraten	
Semmelknödel Blaukraut Granten	19,50
2erlei vom Reh *	
Roulade Rehrücken	
Trüffel Selleriecreme Kohlsprossen Eierschwammerl	28,50
Rehragout *	
Butterspätzle Rotkraut Cassis	17,90
Fasan á la „Backhendl“	
Kartoffel Gurkensalat Granten	18,90
Wilderer Teller vom Grill	
hausgemachte Kroketten Blaukraut	21,90
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln	
vom Schwein *	13,90
vom Kalb *	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 - Ladycut 180 g	29,00
Surf and Turf Beiriedschnitte 180 g 3 Stück Riesengarnelen	33,00
T-Bone Steak 1000 g für 2 Personen	pro Person 39,00

dazu servieren wir:

buntes Grillgemüse | Wedges | Caesar Salad
Trüffelbutter | Tomaten BBQ Sauce | Holzkohlesenf

DESSERTS

3erlei von der Zwetschke Knödel Sorbet Espuma	9,90
Schokoladentarte weißes Rosmarin Schokoladeneis Moosbeeren	9,50
Palatschinken Marille oder Preiselbeere	7,50
Klassische Eispalatschinke	8,50
3erlei hausgemachte Sorbets	6,50
Salzburger Nockerl (25 min. Vorfreude)	16,90