



„GENUSSMENÜ LANGWIES“

“Forelle Müllerin“

pochiertes Lachsforellenfilet | Müllerinnenbutter | Petersilie | Salzmandeln

Schaumsuppe von Maroni und Süßkartoffeln
Pastinaken Crostini

zerlei vom Reh
Roulade | Rücken
Trüffel Selleriecreme | Kohlsprossen | Steinpilze

Mohn Topfenknödel
Orangensorbet | Glühwein Espuma

3-Gang Menü 51,00

VSP | HSP | D

Weinbegleitung 17,00

3-Gang Menü 43,00

S | HSP | D

Weinbegleitung 17,00

4-Gang Menü 57,00

Weinbegleitung 19,00

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

“Forelle Müllerin“ pochiertes Lachsforellenfilet Müllerinnenbutter Petersilie Salzmandeln	13,50
Wildschwein Carpaccio Teriyaki Wasabi Espuma Kräuterseitlinge	13,90

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ * Leberknödel Grießnockerl Fleischstrudel	7,50
Rindsuppe * mit: Leberknödel oder Fleischstrudel	4,50
Frittaten oder Grießnockerl	4,20
Schaumsuppe von Maroni und Süßkartoffeln Pastinaken Crostini	5,90

Gedeck pro Person 3,50



SALATE

Gebratene Garnelen Blattsalat schwarze Nüsse Feigen Chutney	18,50
Salat „Langwies“ * Backhendl knusprige Garnelen Hendlflügerl	16,50
Wintersalat Blattsalat Granatapfel Birnen Nüsse	5,90
Blattsalat	4,80

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

VEGETARISCH

Vitaler Paprika Burger Sportweckerl Gemüse Pommes frites Mangold Kirschtomaten Salsa	14,20
Spinat Pasta Pilze Nüsse Erbsen Basilikum Pesto	13,90



HAUPTGERICHTE

Saltimbocca vom Butterfisch Trüffelkartoffeln rote Rüben Rotweibutter	21,50
Junge Bauernente Orangensauce Brioche-Serviettenknödel Blaukraut glacierte Maroni Bratapfel	23,50
Spanferkelrücken rosa gebraten Paprikakraut Polenta Zigarillo Grammeljus	22,90
Duett vom Rind * Backerl Beiried Kartoffelrosinen Schmorzwiebeln Romanesco	24,50
Fiakergulasch vom hofeigenen Rind * Semmelknödel Spiegelei Essiggurkerl	15,50
zerlei vom Reh * Roulade Rücken Trüffel Selleriecreme Kohlsprossen Steinpilze	29,50
Grillteller „Langwies“ * Pommes frites Kräuterbutter Letschogemüse pikante Sauce	18,90
Cordon Bleu vom Schwein * Bergkäse Langwieser Schinkenspeck Erbsenreis Preiselbeeren	15,90
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln vom Schwein *	13,90
vom Kalb *	18,90



SPECIAL CUTS

Von der **hofeigenen Landwirtschaft** oder vom österreichischen Premium Jungrind
Dry Age Verfahren - 28 Tage im Ganzen trocken gereift, besonders zart!

Rinderfilet mit Jalapeños Feuerpaste gratiniert 220 g	36,50
Filet - Lady cut 180 g	30,50
T-Bone Steak ab 1000 g für 2 Personen	pro Person 40,00
Surf and Turf Beiriedschnitte 180 g 3 Stück Riesengarnelen	34,50

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Wedges | Caesar salad
Trüffelbutter | Tomaten BBQ Sauce | Holzkohlesenf

DESSERTS

Maronimousse weiße Schokolade Granatapfel	7,90
Mohn Topfenknödel Bratapfelsorbet Glühwein Espuma	9,50
Palatschinken Marille oder Preiselbeeren	7,50
Klassische Eispalatschinke	8,50
3erlei hausgemachte Sorbets	6,50