

| abendmenü

Scharfer Apfelkuchen
mit Roquefortcreme, Vogersalat und gebratenem Speck

oder

Gebratene Jakobsmuschel
auf gefülltem Spitzpaprika mit Cottage Cheese und Chilisauce

Zuckermahisuppe
mit Tortillalagos

oder

Schafkäseravioli
mit Spinatsalat, Orangen und Roten Rüben-Dressing

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf geschmortem Bummerlsalat mit Mango-Linsen und Kernöljoghurt

oder

Geschmortes Kalbsbackerl
mit Austern- und Pioppinipilzen, Rosmarinerdäpfeln und Birnenchutney

Käsevariation
von Pöhl am Kutschkermarkt mit Kutschker 44 Marmeladen

und/oder

Gebratener und gebackener Topfenstrudel
mit Topfencreme und Rumsauce

drei gänge € 31,90 | vier gänge € 37,70 | fünf gänge € 42,30

| vorspeisen + suppen

Ziegenkäsetorte mit Zwiebelkonfit, geschmorten Kirschparadeisern, Rucola und Topfen-Minzdip	9,10
Scharfer Apfelkuchen mit Roquefortcreme, Vogersalat und gebratenem Speck	9,10
Gebratene Jakobsmuschel auf gefülltem Spitzpaprika mit Cottage Cheese und Chilisauce	9,10
Beef Tartar mit Kapernbeeren, Vogersalat, Erdäpfelchips und Paradeiser-Dip	10,20
Gebratene Gänsemastleber* im Briocheburger mit geschmorter Birne, karamellisierten Perlzwiebeln und blauen Erdäpfelchips	13,20
Blattsalat mit Olivenöl-Balsamicodressing	5,90
Klare Rindssuppe mit Leberknödel	3,90
Käsesuppe mit Parmesan und Schwarzbrotchips	4,90
Zuckermaissuppe mit Tortillalangos	4,90

| hauptspeisen + desserts

Schafkäseravioli mit Spinatsalat, Orangen und Roten Rüben-Dressing	9,50	15,10
Gebrautes Wolfsbarschfilet auf geschmortem Bummerlsalat mit Mango-Linsen und Kernöljoghurt		20,80
Gebrautes Kabeljaufilet mit Sauerkrautsalat, geröstetem Semmelknödel und Speck-Olivendressing		20,80
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel und Sauerrahm	9,90	14,50
Pochiertes, gebackenes und gebratenes Maishendl mit Erbsenrisotto, Ananassalat und Preiselbeerdip		19,50
Geschmortes Kalbsbackerl mit Austern- und Pioppinipilzen, Rosmarinerdäpfeln und Birnenchutney		19,50
Steak mit Braterdäpfeln, Blattspinat und BBQ-Sauce		
	Beiriedsteak (Ö)	23,50
	Filetsteak (Ö)	28,50
	Ribeye** (US)	35,00
Mohnnudeln mit Honigbutter und Vanilleeis		6,50
Gebrautener und gebackener Topfenstrudel mit Topfencreme und Rumsauce		6,50
Zwei Mal Schokolade warmer flüssiger Schokoladekuchen und Mousse au Chocolate mit rosa Grapefruit		7,20
Käsevariation von Pöhl am Kutschkermarkt mit Kutschker 44 Marmeladen		7,80

| produktinfo

* Gänsemastleber = Der Unterschied zur Gänsestopfleber liegt darin, dass die Gänse nicht gestopft sondern einfach immer mit Futter versorgt werden. Dadurch fressen sich die Tiere das Fett von selbst an und werden nicht gezwungen.

** Ribeye Steak – U.S. Meat: Wir beziehen dieses Qualitätsprodukt von der Firma Greater Omaha. Die Black Angus Rinder werden garantiert ohne Hormongabe in Freilandhaltung großgezogen. Das Fleisch weist eine einzigartige Marmorierung auf und ist besonders mürb und zart.