

Hinterleithner

LANDGASTHOF

H e r z l i c h

W i l l k o m m e n

Zu jedem Service wird das Gedeck mit € 4,- pro Person
automatisch serviert.

Wir wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt.
Familie Hinterleithner

Menü

Amuse-Gueule

(Vor) Hommage an Eckard Witzigmann

Saibling: mariniert und als geräuchertes Mousse, Rote Rübe, Saiblingskaviar

(Zwischen) Gazpacho neu interpretiert

Gazpacho-Eis, Gurkenschäum, Jalapeños, Olivenöl

(Haupt Fisch) Gebratener Oktopus

Gnocchi, Ochsenherz-Paradeiser, klarer Paradeisersud

(Haupt Fleisch) Rosa Kalbslungenbraten vom heimischen Kalb

Orientalische Melanzani, Couscous, Wassermelone, Spinat

(Dessert) Cheese-Cake

Himbeer-Sorbet, Limette, Verbene, eingelegte Buddha-Handzitrone

Petit Fours

3-Gang (Vor Fisch, Haupt Fisch oder Fleisch, Dessert) € 43

4-Gang (Vor, Zwischen, Haupt Fisch oder Fleisch, Dessert) € 53

5-Gang (alle Gerichte) € 63

Bei Änderungen des Menü kann ein Aufpreis entstehen.

Beginn

à la carte

Beef Tatar

Schwarzer Senf, eingelegte Radieschen

€ 14,00

Hommage an Eckard Witzigmann

Bio-Saibling: mariniert und als geräuchertes Mousse, Rote Rübe, Saiblingskaviar

€ 13,50

Caesar Salad

Romana Salatherzen, Parmesandressing, Nussbuttercroutons

€ 8,50

Zwischendurch

à la carte

Leichte Rahmsuppe vom Zander

Zander, Safran-Fenchel

€ 7,50

Klassische Rindsuppe

Frittaten

€ 4,00

Leberknödel

€ 4,50

Glasierte Shiitake Pilze

Sommertrüffel, Piemonteser Haselnuss, Madeira-Trüffeljus

€ 15,00

Gazpacho neu interpretiert

Gazpacho-Eis, Gurkenschau, Jalapeños, Olivenöl

€ 5,50

Hauptgang

à la carte

Rosa gebratene Schnitte vom gereiften Rib-eye Steak (Kalbin) Erdäpfelflan, Brokkoli, Chioggia Rüben, Sommertrüffel	€ 29,00
Glasierte, Rosa Wildschweinleber Eierschwammerl -French-Toast, Chicorée, gelbe Rübe	€ 18,00
Im Kafirlimetten-Öl gegarte Lachsforelle aus der Ysper Gnocchi, Ochsenherz-Paradeiser, Holunder, klarer Paradeisersud, Radieschen	€ 21,00
Lasagne von Pilzen (Eierschwammerl, Shiitake, Champignon) und Sellerie Marinierte Kapuzinerkresse, klarer Pilztee	€ 18,50
Gebratener Oktopus Rouille, Spitzpaprika, Spinat, Holzkohle	€ 26,00
Rotes Thai-Curry mit Freilandhuhn (scharf) Gemüse, Koriander, Thai-Basilikum, Jungzwiebel, Jasminreis	€ 17,50
<u>Wirtshausklassiker</u>	
Wiener Schnitzel vom Ötscherblick-Schwein, Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	€ 13,00

Beilagen Salat

Blattsalat	€ 3,50
Kl. Caesar Salat	€ 5,50

Abschluss

Cheese-Cake Himbeer Sorbet, Limette, Verbene, Buddha-Handzitrone, Buttermilch	€ 10,50
Schoko-Krisch Original Beans - Piura Porcelana Schokoganache, Karamell-Knusper, eingelegte Kirschen, Sauerkirschsorbet	€ 12,00
3 Nockerl hausgemachte Sorbets (Chef Choice)	€ 7,50