

# Herzlich willkommen

Landgasthof  
Hinterleithner

Liebe Genussfreunde!

Eine kleine Einführung für euch:

Auf Allergien/Unverträglichkeiten/Vorlieben können wir leider nur bedingt Rücksicht nehmen, falls diese nicht bei der Reservierung bekannt gegeben wurde.

Wir erstellen Rechnungen tischweise – gerne stellen wir euch Block und Stift zur Verfügung! Ansonsten müsst ihr etwas länger auf die Rechnung warten.

„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Maestro, Visa oder Mastercard.

Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns im „Wohnzimmer“.

Hans Jörg & Angeli  
Koch & Köchle

Jeremy-Alex-Florian-Elena-Sophie-Caroline  
die Mannschaft

# Genuss-Menü

---

## Genuss-Einstieg

Vorspeise	Leicht gebeizter Bachsaibling aus der Ysper Red meat Rettich   Perilla   Miso   Kaviar
Suppe	Klare Fischsuppe Lachsforellen -Tataki   Fenchel
Zwischen	Agnolotti á la Vichysoisse Lauch   Erdäpfel   Schwarzer Knoblauch   Trüffel
Fisch	Schnitte vom Zander Petersilwurzel   Kaviar geräuchert   Buchweizen   Safran
Haupt	Rosa Iberico-Rücken Salatherz   Paprika   Süßerdäpfel   Chupetinhos
Dessert	Kokos & Yuzu Kreolische Sauce

## Genuss-Ausstieg

### Zur Auswahl stehen ...

---

4G	[ Vor/Suppe   Zwischen   Fisch/Fleisch   Dessert ]	€ 68
5G	[ alle Gerichte   <u>ohne</u> Fisch ]	€ 78
6G	[ Gang alle Gerichte ]	€ 88

---

Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

## Beginn

## à la carte

---

Gedeck pro Person (kommt automatisch)

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Speck | Gemüse | Aufstrich | Butter 4<sup>20</sup>

Hinterleithner's Beef Tatar

Schwarzer Senf | eingelegte Radieschen 16

Leicht gebeizter Bachsaibling aus der Ysper

Red meat Rettich | Perilla-Vinaigrette | Miso | Kaviar 15<sup>40</sup>

Goldrüben und Rote Rübe

Confiert-lauwarm-geräuchert | Hanfsamen | Castellfranco  
Apfelvinaigrette | Andenbeere 15

## Zwischendurch

## à la carte

---

Klare Fischsuppe

Lachsforellen - Tataki | Fenchel 9

Langsam gekochte Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel 3<sup>50</sup>  
4<sup>50</sup> | 5

Hinterleithner's Springrolls

Hofamt Prieler Rehfleisch | Thai Kräuter  
Spitzkraut | Karotten-Chilicreme 14

Kalbskopf & Kohlsprossen

In Jus glasierte Kohlsprossen | Beurre blanc | Kren 15

## Hauptgang

à la carte

---

Rosa Rinderfilet vom Waldviertler Premium Rind Gefüllte Polenta   Duxelles   Schalotte   Senfkohl	38
Schnitte vom Zander Petersilwurzel   geräucherter Kaviar   Buchweizen   Grünkohl   Safran	31
Agnolotti á la Vichysoise Lauch   Erdäpfel   Schwarzer Knoblauch   eingelegter Trüffel	21
Knuspriges Entenhaxerl 14 Stunden gegart   Erdäpfel   Rotkraut   Birne	29

## wirtshausklassiker

---

Rotes Thai Curry mit Freilandhuhn Gemüse   Thaikräuter   Jasminreis	21 <sup>90</sup>
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Butterschmalz in der Pfanne gebacken Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	24 <sup>50</sup>
Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken   Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	16 <sup>50</sup>
Blattsalate	4

## Abschluss

à la carte

---

Unsere Variante von Tarte Tatin Apfel in Karamell geschmort   Blätterteig   Vanilleeis	12 <sup>50</sup>
Flaumige Topfenknöderl Gewürzbrösel   Heidelbeer-Kardamom-Eis	12
3 Nockerl Sorbets (Chef's Choice)	10