

# Herzlich Willkommen



Liebe Genussfreunde!

Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung für unser Haus:

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



**Gault&Millau**

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“.

Bei unmittelbarer **STORNIERUNG, STORNIERUNG VOR ORT oder REDUZIERUNG DER PERSONENANZAHL** erlauben wir uns € 50,- pro Person als Gutschein auszustellen und auf die Rechnung zu setzen | Respekt und Fairness!



Hans Jörg & Angeli  
Koch & Köchle

Jeremy | Flo E. | Flo G | Simone | Stefan | Lara  
die Mannschaft

# Sommer-Menü

---

## Erste Happen

Vorspeise    **Bachsaibling** aus der Ysper  
Escabechesud | Kaviar | Sellerie | Gurke geeist

Suppe        **Gazpacho | Büffel-Burrata**  
Basilikum | Olive | Belotaschinken

Zwischen    **Artischocken á la barigoul**  
Confierter Eidotter | Speck | Knusper

Fisch        **Gebratener Seesaibling** vom Gut Dornau  
Gnocchi | Ragout von Kohlrabi-jungen Erbsen  
Spinat | Röstzwiebel

und | oder

Fleisch      **Rosa Brust von der gereiften Ente**  
Schlangenbohne | Spitzkraut | Süßerdäpfel | Szechuan Pfeffer

Dessert      **Pfirsich | Mandel | | Himbeer |**  
Pistazie | Mürbteig

Petits Fours



# Sommer-Menü

---

5G [alle Gerichte   ohne Fleisch]	88
6G [alle Gerichte]	98

Für die Weinbegleitung steht das Service-Team gerne zur Verfügung.

---

Gerne können Sie vereinzelt Menü-Gerichte à la carte bestellen  
Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert)

Alle Preise sind in Euro und inkl. Steuern und Abgaben

Das Service-Team steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

# Beginn

---

## Couvert | Gedeck oder auch Auftakt-Snack genannt

Gedeck pro Person (automatisch serviert)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Gemüse | Aufstrich | Butter 4,5

Unsere Empfehlung: zum Gedeck hausgemachter Kimchi 5,5

## Hinterleithner's Beef Tatar

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot 17

## Kurz gebeizter Bachsaibling aus der Ysper

Escabechesud | Kaviar | Sellerie | Gurke geest 17

## Gazpacho (Kaltschale)

Büffel-Burrata | Basilikum | Bellota-schinken | Olive 9,5

## Bio-Paradeiser Ceviche

die Vielfalt vom Mittmasser Bauer

Schalotten-Limetten Vinaigrette | Hausg. Joghurtkäse | Basilikum |  
Passionsfrucht 16



# Zwischendurch

---

## Rahmige Eierschwammerl-Suppe

Tartelette | geschmorter Ox 9,5

## Langsam gekochte Rindsuppe

Eidotter | Frittaten | Leberknödel 5 | 5,5 | 6

## Rehfilet und kleine Zucchini

Gefüllte Zucchini-Blüte | Zartweizen | Eierschwammerl 17

## The Classic – Springrolls gefüllt mit Reh

Mariniertes Spitzkraut | Thaikräuter 16

## Miesmuscheln Thai-Style

Creme aus Chili und Karotten | Ingwer | grüne Bohnen | Thai-Aromen 15

# Hauptgang

---

Gebratener Seesaibling vom Gut Dornau  
Gnocchi | Ragout von Kohlrabi-Ersben | Spinat | Röstzwiebelsud 29,5

Rosa gebratenes Dry Aged Ribeye  
Stampferdäpfel | Schalotte | Spinat Vielfalt 36

Gebratener Oktopus  
Fregola Sarda | Spitzpaprika | junge Zucchini 33

Glasierte Eierschwammerlravioli  
Spitzkraut | gebratene Eierschwammerl | Kräutersalat | Croutons 25

## Wirtshausklassiker

Rotes Thai Curry mit Freilandhuhn  
Gemüse | Jasmin Reis | Thaikräuter 26

Wiener Schnitzel vom Milch-Kalbrücken  
Butterschmalz | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren groß 26,50 | klein 21

Empfehlung des Tages	Preis auf Anfrage
----------------------	-------------------

Blattsalat 4<sup>5</sup>

## Abschluss

---

Grüße aus Thailand  
Sticky-Rice | Kokos | Ananas | Mango-Joghurteis 16

Dessert-Klassiker des Tages Fragen Sie unser Service-Team!	Preis auf Anfrage
---	-------------------

Geschmorter Pfirsich  
Mandelschaum | Mürbteig | Himbeere | Pistazie 16

Affogato  
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis 7,5

Drei-Nockerl hausgemachte Sorbets (Flo's Choice) 11