

# Hinterleithner

LANDGASTHOF

H e r z l i c h

W i l l k o m m e n

Sehr geehrte Gäste!

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

Wir wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt.

Familie Hinterleithner

# Menü

---

## Amuse-Gueule

- (Vor) Auf Holzkohle gegrillter **grüner Spargel** aus Haag  
Bergamotte | Pumpernickel | Kräutersalat
- (Vor | Zwischen) **Bouchot Muscheln**  
Fregola | Paprika | Fenchel | Paella-Schaum
- (Vor | Zwischen) **Spargelsuppe**  
Roh mariniertes Zander
- (Haupt | Fisch) **Bio-Lachsforelle** aus der Ramsau  
Quinoa | Spargel | Erbse | Beurre Blanc
- (Haupt) **Rosa Maibock**  
Topfen | gegrillter Spargel | Mohn | Kalamansi
- (Dessert) **Banane und Limette**  
Bananen-Yuzu-Sorbet | Tuiles | Kalamansi

## Petit Fours

- 4-Gang (Spargel oder Pasta | Haupt Fisch oder Fleisch | Dessert) € 60
- 5-Gang alle Gerichte ohne Zander € 70
- 6-Gang alle Gerichte € 80

Gedeck pro Person €4,-

Bei Änderungen des Menüs kann ein Aufpreis entstehen.

## Beginn

à la carte

---

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert)	€ 4,00
Hinterleithner's Beef Tatar   Schwarzer Senf   eingelegte Radieschen	€ 16,00
Auf Holzkohle gegrillter grüner Spargel aus Haag Bergamotte   Pumpernickel   Maggikraut   Kräutersalat	€ 13,00
Bachsaibling   Rettich   Koriander homegrown   Vinaigrette   gebranntes Lauchöl	€ 14,00
Hinterleithner's Caesar-Salat   Römersalat-Herzen   Croutons   Parmesan	€ 6,50

## Zwischendurch

à la carte

---

Spargelsuppe   Roh mariniertes Zander	€ 7,50
Klassische Rindsuppe	€ 3,00
Frittaten	€ 4,50
Leberknödel	€ 4,80
Schuttelbrot Pasta   Speck   Spargel   confiertes Eigelb   Belper Knolle	€ 14,50
Bouchot Muschel   Fregola sarda   Fenchel   Paprika   Paellaschaum	€ 14,50
Ravioli von der Rehkitzschulter in Rehfond glasiert Mairitterling vom Ostrong (Pilz)   Gartenmelde   Spargel   Trüffel	€ 14,50

## Hauptgang

à la carte

---

<b>Rosa Maibock</b> Radius 20   freilaufen und stressfrei Topfenschnitte   Spargel   Mohn   Kalamansi   roter Chicorée	€ 32,00
Geschmorte <b>Rehschulter</b> Radius 20   freilaufen und stressfrei Erdäpfelpüree   Bio-Karotten vom Middi   junger Spinat	€ 25,50
<b>Bio-Lachsforelle</b> aus der Ramsau Quinoa   Spargel   Erbse   Beurre Blanc	€ 26,00
Glasierte <b>weißer Spargel</b> aus Haag (Vegi) Frischkäse Ravioli   Granola   Hollandaise	€ 20,50
Hommage an den <b>Orient</b> Falafel   Hummus   Gurke   Joghurt	€ 17,00
<b><u>Wirtshausklassiker</u></b>	
Rotes <b>Thaicurry</b> mit Huhn Gemüse   Thaikräuter   Jasminreis	€ 19,90
<b>Wiener Schnitzel</b> in der Pfanne gebacken Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	€ 15,00
Verschiedene <b>Bio-Blattsalate</b> vom Middi	€ 4,00

## Abschluss

à la carte

---

<b>Alles Erdbeere</b> Erdbeer-Eis-Creme und mariniert   Joghurt   Baiser	€ 12,00
<b>Banane und Limette</b> Parfait   Bananen-Yuzu-Sorbet   Nuss-Tuiles   Kalamansi	€ 12,00
<b>Flaumige Topfenknöderl</b>   Himbeersorbet   Gewürzbrösel	€ 11,00
<b>3 Nockerl</b> hausgemachte Sorbets (Chef's Choice)	€ 9,00