

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) **Schuttelbrot**
Pasta | Speck | confiertes Eigelb | Belper Knolle
- (Vor | Zwischen) **Spargelsuppe**
Roh marinierter Saibling
- (Haupt | Fisch) Gebratener **Zander**
Quinoa | Spargel | Erbse | Beurre Blanc
- (Haupt) **Rosa Maibock**
Topfen | Spargel | Mohn | Kalamansi
- (Dessert) **Banane und Limette**
Bananen-Yuzu-Sorbet | Tuiles | Kalamansi

- 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
Variation vom Karfiol Mandel Buttermilch Saiblingskaviar Dottercreme	€ 13,50
Hinterleithner's Caesar-Salat Lattich Nussbutter-Croutons Parmesan	€ 6,50

Zwischendurch

à la carte

Spargelsuppe Roh mariniertes Saibling	€ 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 Fenchel Paprika	€ 14,50
Rehherz-Beuschl Topfenservietten Spargel	€ 14,50

Hauptgang

à la carte

Rosa Maibock Radius 20 | freilaufen und stressfrei
Topfenschnitte | Spargel | Mohn | Kalamansi | roter Chicorée € 32,00

In Rotwein und Portwein **geschmortes Ochsenackerl**
Erdäpfelpüree | Stangenbrokkoli | junger Spinat | Chorizo € 25,00

Sanft gegarte **Brust vom Freilandhuhn**
Süßerdäpfel | Gartenmelde | Shiitake | Thaicurryschaum € 25,50

Gebratener **Wildfang Zander**
Quinoa | Spargel | Erbse | Beurre Blanc € 31,00

Glasierte **weißer Spargel** aus Haag (Vegi)
Frischkäse Ravioli | Granola | Hollandaise € 18,50

Hommage an den **Orient**
Falafel | Hummus | Gurke | Joghurt € 17,00

Wirtshausklassiker

Ötscherblick-Schwein **Wiener Schnitzel** in der Pfanne gebacken
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren € 15,00

Verschiedene **Blattsalat** € 4,00

Abschluss

à la carte

Alles **Erdbeere**
Erdbeer- Eis- Creme und mariniert | Joghurt | Baiser € 12,00

Banane und Limette
Parfait | Bananen-Yuzu-Sorbet | Nuss-Tuiles | Kalamansi € 12,00

Flaumige Topfenknöderl | Himbeersorbet | Gewürzbrösel € 11,00

3 **Nockerl** hausgemachte Sorbets (Chef's Choice) € 9,00