Herzlich Willkommen

Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung: wir lieben **„CASUAL FINE-WIRTˢHAUS-DINING“ – gmüatlich und guat muss sein.**

Wer **Allergien/Unverträglichkeiten/Diäten** hat und macht, kann vor Ort **nur bedingt** Rücksicht genommen werden – bitte diese unbedingt beim Reservieren bekannt geben.

Gutes BESTECK darf gerne bleiben:
Der Nachhaltigkeit zuliebe behalten wir Messer und Gabel bis zum Dessert - uns einfach kurz Bescheid geben, wenn für den nächsten Gang doch ein frisches Set möchten.

Regional und saisonal ist uns sehr wichtig.
Bei Interesse an unseren Lieferanten/Produzenten informieren wir gerne darüber.

Für den Hauptgang wird für kleine Portion €3,- abgezogen.

Die Rechnungen wird nur tischweise ausgestellt – gerne stellen wir Block und Stift zur Verfügung!

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

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

Wüsche | Anregungen | Kritik - wir sind offen für Ihr FEEDBACK - Wir lernen mit jedem Tag 😊

P.S. Wir behalten uns vor, Menschen in Eile nicht zu bedienen 😉 Irrtum und Änderungen sind nicht ausgeschlossen!

Hans Jörg & Angeli
Jeremy | Fabian | Toni | Jozsef
The Fellowship

Koch & Köchle Menü 11

NUR ABENDS | einheitlich pro Tisch

START	Happen zum Starten
VOR	Böhmerwald Zander Petersil Marinade | gegrillter Sellerie | Kräutersalat
SUPPE	**Steinpilz-Velouté** gebackene Rehschulter | Madeira-Gelee
Zwischen	**Bouchot-Muscheln** Fermentierte Karotten–Chilicreme | Thai Kräuter
FISCH	**Konfierter Stör** Wirsingterrine | Gnocchi | Pilz-Fond | Steinpilz X.O
FLEISCH	**Rosa Reh** aus der Nachbarschaft Steinpilz-French-Toast| Kirsche | Kerbelknolle
DESSERT	**Don´t call me Müsli** Granola | Dulcey Schaum | Mandelsponge | Topinambureis
	Happen zum Abschluss

Menü-5G ohne Fischgang EUR 97,- | Menü-6G alle Gerichte EUR 107,-

VEGETARISCH sehr gerne | **nur VORBESTELLUNG**
ALLERGIE/UNVERTRÄGLICHKEITEN | berücksichtigen wir gerne | **nur VORBESTELLUNG**
Bei **AUSTAUSCH/ÄNDERUNG** eines Gerichtes entsteht ein **AUFPREIS**.

Gutes **BESTECK** darf gerne bleiben:
Der Nachhaltigkeit zuliebe behalten wir Messer und Gabel bis zum Dessert. Sagen Sie uns einfach kurz Bescheid, wenn Sie für den nächsten Gang doch ein frisches Set möchten.

ZUALLERERST

Couvert | Gedeck pro Person (automatisch serviert) 6
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot | Butter | eingelegtes Gemüse | Aufstrich

EINGANG

Hinterleitners **Beef Tatar**
eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | hausgemachtes Bio-Brot 20,50

Böhmerwald Zander
Petersil Marinade | gegrillter Bio-Sellerie | Kräutersalat 20,50

Römer-**Salatherzen Caesar Style**
Caeser-Dressing | Croutons | Parmesan 10

AUS DEM SUPPENTOPF

Steinpilz-Velouté
gebackene Rehschulter | Madeira-Gelee 12

Langsam gekochte **Rindssuppe**
Freilandhuhn-Dotter 5,50
Frittaten 6,50
Leberknödeln 7,50

ZWISCHENSPIEL mit alles und scharf 😊

Springrolls mit Reh
mariniertes Bo-Spitzkraut 17

Cremiges Milchkalbsbeuschl
Julienne-Gemüse | Topfenserviettenschnitte 20,70

Bouchot-Muscheln
Fermentierte Bio-Karotten–Chilicreme | Thai Kräuter 18,40

HAUPTAKT

Geschmorte **Ochsenbackerl** a la Stroganoff aus dem Waldviertel
Bio Erdäpfelpürée | Mini-Ochsenherzkarotten 29,90

Bio-Lammrücken vom Fraisl
Parmesan-Mürbteig | Bio-Melanzani | konfierte Bio-Spitzpaprika 35,70

Zartweizen im Bio-Kohlblatt
Cafe de Paris-Creme | Schwarzwurzeln mit Sumark | Shiitake 26,90

Konfierter **weißer Stör**
Wirsingterrine | Gnocchi | Beurre Blanc | Steinpilz XO 38,40

Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

Rotes **Thai Curry** mit Bio-**Huhn** oder **Vegi**
Bio-Gemüse | Jasmin-Reis | Thai-Kräuter 29,50 | Vegi 25

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalbsrücken
im Butterschmalz gebacken | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren 28,80

BEILAGEN-SALAT

Römer**-Salatherzen Caesar** Style
Ceaser-Dressing | Croutons | Parmesan 10

Bio-Blattsalat | Wiener Marinade 6

SÜSSER AUSGANG

Tonkabohnen Creme brulée
Ringlotten-Sorbet | Feige 16

Gerührter Eiskaffee
Zitat eines Gastes: „Wahrscheinlich der geilste, den es gibt!“
Hausgemachtes Bourbone-Vanille-Eis | Sablé Breton | Creme Chantilly 12,20

DESSERT AUS DEM KOCH&KÖCHLE-MENÜ | DESSERT DES TAGES
Fragen Sie unser Service!