

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 erstellen Rechnungen nur Tischweise –
gerne stellen wir Ihnen aber Block und Stift zur Verfügung!

Wir wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt.

Familie Hinterleithner

Menü

	Amuse-Gueule
Vorspeise	Hiramasa Kingfish Leche de tigre Stangensellerie Kaviar
Suppe	Krustentiersuppe Garnele Fenchel
Zwischen	Imperial Wachtel Schwarzwurzel weißer Mohn Dimdl-Vinaigrette Lauchherz
Haupt Fisch	Bio Alpsaibling Geräucherter Kaviar Kürbis Brokkoli Erdäpfelknöpfe
Haupt	Rosa Reh Radius 20 Topinambur Rote Rübe Nussbutter-Kohlsprossen Chinesische Quitte Sauce Rouennaise
Dessert	Death by Chocolate Original Beans Schoko Kalamansi Mango
	Petit Fours

Zur Auswahl stehen ...

4-Gang

Vorspeise **oder** Suppe | Haupt Fisch **oder** Fleisch | Dessert € 66

5-Gang alle

Gerichte **ohne** Fisch € 76

6-Gang alle Gerichte

€ 86

Gedeck pro Person € 4,20

Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

Beginn

à la carte

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert) € 4,20

Hinterleithner's Beef Tatar | Schwarzer Senf | eingelegte Radieschen € 16,00

Bio Rote Rübe vom Mittmasser Bauer
Geräucherte Creme fraiche | Himbeeressig | Kernöl | Piemonteser Haselnuss € 13,00

Roh mariniertes Hiramasa Kingfish
Leche de tigre | Stangensellerie | Kaviar € 15,00

Hinterleithner's Caesar-Salat | Römersalat-Herzen | Croutons | Parmesan € 6,50

Zwischendurch

à la carte

Krustentiersuppe
Garnele | Fenchel € 10,00

Langsam gekochte Rindsuppe € 3,00

Frittaten € 4,50

Leberknödel € 4,80

Bio-Miesmuscheln Thai-Style
Karotten-Chilicreme | Kohlrabi | Thai Kräuter | knuspriger Reis € 15,50

Über Holzkohle gegrillter Thai-Style Schweinebauch
Schafer Kohlrabi-Salat - Som Tam style | Bohnen | Erdnüsse | Sesam € 14,50

Hauptgang

à la carte

Rosa gebratenes **Rib eye** vom Rind | Waldviertler-Kalbin | mind. 4 Wochen gereift
Pomme Paillason | Champignon | Spinat | Schalotte € 32,00

In Butter gebratene Schnitte vom **Bio Alpsaibling**
Geräucherter Kaviar | Kürbis | Brokkoli | Erdäpfelknöpfe € 29,00

Steinpilz - Ravioli Steinpilze vom Ostrong
Sellerie | Quendel | roh marinierte junge Zucchini | grüne Bohne € 20,50

Die 14 Stunden sanft gegarte, **knusprige Weide Gans** aus dem Mostviertel
Erdäpfelknödeln | Rotkraut | Dörrbirne | Quitte € 34,50

Wirtshausklassiker

Rotes **Thaicurry** mit Freilandhuhn
Gemüse | Thaikräuter | Jasminreis € 20,50

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb in Butterschmalz gebacken € 23,50

Schnitzel vom Ötscherblick Schwein in der Pfanne gebacken € 16,00
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Bio-Blattsalate € 4,00

Abschluss

à la carte

Cheese Cake
Himbeersorbet | Buttermilch | Eisenkraut € 12,20

Death by Chocolate
Original Beans Schoko | Kalamansi | Mango € 13,00

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