

Herzlich Willkommen

Landgasthof
Hinterleithner

Liebe Genussfreunde!

Eine kleine Einführung für euch:

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

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“.

Hans Jörg & Angeli

Koch & Köchle

Jeremy-Alex-Florian-Elena-Sophie-Caroline

die Mannschaft

Genuss-Menü

Landgasthof
Hinterleithner

Erste Happen

Vorspeise	Lauwarmer Bio Alpsaibling Karamellisiertes Obers Kräutersalat Essiggelee Kaviar
Suppe	Krustentiersuppe Garnele Fenchel
Zwischen	Muscheln Thai Aromen Karotten-Chilicreme knuspriger Reis
Fisch	Gebratener Oktopus Risone Artischocke Pak Choi
Haupt	Rosa Schnitte vom Waldviertler Rind Erdäpfelflan geschmorter Lauch Karfiol
Dessert	Kokos & Yuzu Kreolische Sauce

Finale Happen

Zur Auswahl stehen ...

4G	[Vor/Suppe Zwischen Fisch/Haupt Dessert]	68
5G	[alle Gerichte <u>ohne</u> Oktopus]	78
6G	[Gang alle Gerichte]	88

Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

Beginn

Landgasthof
Hinterleithner

à la carte

Gedeck pro Person (kommt automatisch)

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Speck | Gemüse | Aufstrich | Butter 4⁵⁰

Hinterleithner's Beef Tatar

Schwarzer Senf | eingelegte Radieschen | Sauerteigbrot 16

Lauwarmer Bio Alpsaibling

Karamellisiertes Obers | Kräutersalat | Essiggel | Kaviar 15⁵⁰

Leicht gebeizter Bachsaibling aus der Ysper

Knusper Waffel | Kaviar | Leche de tigre | Aji Amarillo 15⁹⁰

Zwischendurch

à la carte

Langsam gekochte Rindsuppe

Ohne Einlage | mit Frittaten | mit Leberknödel 3⁵⁰ | 4⁵⁰ | 5

Krustentiersuppe

Garnele | Fenchel 10

Gedämpfte und glasierte Teigtaschen mit Huhn

Spitzkraut | Chilicreme | Sesam 15

Muscheln Thai-Style

Karotten-Chilicreme | knuspriger Reis | Thai-Kräuter | Curryschaum 15⁵⁰

Ricotta Agnolotti

Lauch | Erdäpfel | Schwarzer Knoblauch 16

Hauptgang

Landgasthof
Hinterkeithner

à la carte

Rosa Schnitte von der Waldviertler Kalbin (Rind) Erdäpfelflan geschmorter Lauch Karfiol	35
Sanft gegarte gebratene Brust vom Freilandhuhn Steckrübe Vaduvan Erdäpfelknöpfe Schwarzkohl	26 ⁵⁰
Gebratener Wildfang-Zander Sellerie geräucherte Rüben Grünkohl geräucherter Kaviar	32
Gebratener Oktopus Risone Artischocke- Creme und Tartar Pak Choi Spitzpaprika	31
In Portwein, langsam geschmorte Backerl vom Schwein Topfenserviettenschnitte geschmorte Karotte Topinambur	27
Bärlauch-Ravioli Bärlauch: cremig und glasiert Leindotter Piemonteser Haselnuss	22

Wirtshausklassiker

Rotes Thai Garnelen Curry Gemüse Thaikräuter Jasminreis	25
Fisch and Chips vom Waldviertler Karpfen Belgische Pommes frites Trüffel-Mayo Essiggel	21 ⁵⁰
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb In Butterschmalz gebacken Petersilerdäpfel Preiselbeeren	24 ⁵⁰
Blattsalate	4 ⁵⁰

Abschluss

à la carte

Wild at heart – Original Beans Schokolade Schokoherz Erdnuss-Creme Karamell Vanilleeis	14
Kokos & Yuzu Yuzu-Curd Kokos-Sorbet Kreolische Sauce	13
Waldviertler Mohnnudeln Topfeneis Powidl	12
3 Nockerl Sorbets (Flo's Choice)	10