

Weinzierl Berg Menü

*Hausgemachte Rehterrine
mit Pistazien, Sauce Cumberland,
eingelegte schwarze Nüsse und Rotkraut-Auszug*
10,50€

*Cremesuppe von der Topinambur
mit Blätterteigstangerl*
6,50€

*Gebratene Lachsforelle
mit violetter Kartoffelpüree, Pinienkerne,
Lachskaviar und Petersilienjus*
24,80€

*Gebratene Entenbrust
rosa, Rotkraut, Gemüse und Orangen-Honig-Jus*
28,80€

*Dunkles Schokoladenmouse
mit Orange und Rosamarin-Vanillesorbet*
10,50€

*5 Gänge Menü € 60,00
Weinbegleitung vom Weingut Nigl 24,00 €*

*Gedeck 3,50 € pro Person (Butter, Wurzelspeck, Marie Therese Brot,
Aufstrich)
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, bei Fragen zu den
Allergenen informiert Sie gerne einer unserer geschulten
Servicemitarbeiter.*

Vorspeisen

Kürbismousse
mit Salat, Walnüsse und Prosciutto
13,90€

Knuspriges Topfen-Gans `l-Tascherl
auf Gewürzrotkraut und Jus
10,80€

Hausgemachte Rehterrine
mit Pistazien, Sauce Cumberland,
eingelegte schwarze Nüsse und Rotkraut-Auszug
10,50€

Suppen

Gans `l Einmachsuppe
mit Bröselknödel und Gemüse
6,50€

Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten
4,90€

Cremesuppe von der Topinambur
mit Blätterteigstangerl
6,50€

Gedeck 3,50 € pro Person (Butter, Wurzelspeck, Marie Therese Brot,
Aufstrich)
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, bei Fragen zu den
Allergenen informiert Sie gerne einer unserer geschulten
Servicemitarbeiter.

Hauptspeisen

*Ragout vom heimischen Reh aus dem
Römertopf*

*mit Kohlsprossen, Speck, Rotkraut und
Serviettenschnitte*

21,80€

*Fasanenbrust im Speckmantel „rosa gebraten“
auf getrüffeltes Erdäpfelpüree, Herbstgemüse und
Wacholder-Dirndljus*

20,50€

Hutter`s Backhendl

mit Erdäpfelsalat und Preiselbeermarmelade

16,80€

Gebackener Karpfen

mit Sauce Tartar und Erdäpfelsalat

18,90€

Zwiebel-Lauchquiche

mit Fetakäse, Sauerrahm und Salat

16,80€

Hutter`s Rindsgulasch

mit Handsemmel und Pfefferoni

15,90€

*Gedeck 3,50 € pro Person (Butter, Wurzelspeck, Marie Therese Brot,
Aufstrich)*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, bei Fragen zu den
Allergenen informiert Sie gerne einer unserer geschulten
Servicemitarbeiter.*

Desserts

*Somlauer Nockerl
mit Eierlikör und Obers
8,90€*

*Hutter`s Creme-bruleè
mit Orange
10,50€*

*2 Stück Marillen Palatschinken
6,90€*

*Mohn-Topfenknödeln
mit Schokolade, Butterbröseln und
Rosamarin-Vanillesorbet
10,50€*

*Dunkles Schokoladenmouse
mit Orangensorbet
10,90€*

*Gedeck 3,50 € pro Person (Butter, Wurzelspeck, Marie Therese Brot,
Aufstrich)
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, bei Fragen zu den
Allergenen informiert Sie gerne einer unserer geschulten
Servicemitarbeiter.*