

Menüvorschläge Winter 2008/2009

Vorspeisen – Appetizers:

Gänsestopflebervariation mit schwarzem Holunder und Haselnüssen

Variation of goose liver with black elder and hazelnuts

Cremiges, Rohes und Gebratenes vom Kalb mit jungem Mangold, Trüffel und Wachtelei

Creamy, tartare and roast of veal with swiss chard, truffle and quail egg

Mille Feuille vom Thunfisch mit Paprika, Frischkäse und Olivenöl

Mille Feuille of tuna fish with pepper, cream cheese and olive oil

Reh mit Birnen und Sellerie

Venison with pears and celery

Cannelloni von Langostinos mit Rinderfilet, Gurken und Kren

Cannelloni of lobster with fillet of beef, cucumber and horseradish

Suppen – Soups

Klare Rindsuppe mit österreichischen Einlagen

Clear consommé with Austrian garnishes

Cremige Bouillabaisse mit Rotbarbe und Basilikum

Creamy bouillabaisse with red mullet and basil

Kastaniencremesuppe mit Trüffel und gelackte Wachtel

Cream of chestnut soup with truffle and quail

Rote Rübencremesuppe mit Kren und Forelle

Cream of red beetroot soup with horseradish and trout

Klare Kalbsschwanzsuppe mit Praline und Gemüse

Clear consommé of veal tail with praline and vegetable

Warme Vorspeisen – Warm starters

Knuspriger Spanferkelbauch mit Hummer und Pilzen

Crispy suckling pig with lobster and mushrooms

Polentaravioli mit Wachtelbrust, Essigzwetschken und Pak Choi

Polenta raviolis with breast of quail, vinegar plums and pak choi

Offene Ravioli mit Enokkipilzen, Steinbutt, Schnittlauch und Saiblingskaviar

Ravioli with Enokki mushrooms, turbot, chive and caviar of char

Currymilchlambeuscherl mit gebackenen Garnelenknödel

Curry of sliced lung of milk lamb with deep fried prawn dumpling

Ravioli von der Rehschulter, geräuchertes Rehfilet, Kohlsprossen, Feigen und Haselnüsse

Ravioli filled with venison, smoked venison fillet, Brussels sprout, figs and hazelnuts

Fische – Fish

Gebratener wilder Wolfsbarsch mit geschmortem Chicorée, Gnocchis und Kalbsbrustjus

Roast wild sea bass with stewed chicory, gnocchi and jus of veal breast

Ragout von Risinabohnen, Pulpo, Spinatcannelloni und Seezunge

Ragout of Risina beans, pulpo, spinach cannelloni and sole

Knuspriger Waller mit Bröselkarfiol und Kalbskopf

Crispy sheatfish with crumbly cauliflower and calf's head

St. Pierrefilet mit weißem Zwiebelpüree, Tomatenkompott und Chorizojus

Fillet of St. Pierre fish with white onion puree, stewed tomatoes and chorizo jus

Gebratener Zander in Erbseneintopf mit Minze

Roast pikeperch with stew of peas and mint

Hauptspeisen – Main Dishes

Verschiedenes vom Stubenküken mit Perlzwiebel und Morchellasagne

Mixture of poussin with pickling onion and morel lasagne

Lammrücken im Petersilienmantel mit Zweierlei Petersilienpüree

Saddle of lamb in a parsley cover with two kinds of parsley puree

Gebratenes Vollmilchkalbsfilet mit Bergkäse, Trüffel und Mais

Roast fillet of milk veal with cheese, truffle and maize

Gebratener Rehrücken mit Gänsestopfleber, Mohn, Birne und Rote Rübe

Roast saddle of venison with goose liver, poppy seed, pear and red beetroot

Zweierlei vom Rind, Pasta, Sellerie und Mangold

Two kinds of beef, pasta, celery and swiss chard

Käse – Cheese

Törtchen vom Roquefort, Schokolade, Banyuls und Trauben

Tartlet of Roquefort, chocolate, Banyuls and grapes

Käseteller vom Weich- und Hartkäse mit verschiedenen Confits

Variation of soft and hard cheese with different sauces

Ziegenkäsepannacotta mit Chili und Tomaten

Panna Cotta of goat cheese with chilli and tomatoes

Manchego, Schafskäse, grüner Apfel und Haselnüsse

Manchego, Feta cheese, green apple and hazelnuts

3-Mal-Bergkäse, Schnittlauch und Saiblingskaviar

Three kinds of traditional cheese, chive and caviar of char

Dessert – dessert

Sorbetvariation „Neuwirt“

Sorbet variation “Neuwirt”

Sesamcannelloni mit Banane und Nougat

Sesame cannelloni with banana and nougat

Schokoladenvariation 4K mit Himbeeren

Variation of chocolate 4K with raspberries

Mangovariation mit Topfen

Variation of mango with curd cheese

Sauerrahmschmarren mit Zwetschken

Caramelised sour cream pancake with plums

Powidltascherl, Buchteln, Mohnschupfnudeln, Muskatblüte und Zwetschkenröster

Ravioli filled with plums, Buchteln, poppy seed dumplings, nutmeg and stew of plums

4 Gänge EUR 72,— pro Person

4 course EUR 72,— per person

5 Gänge EUR 79,— pro Person

5 course EUR 79,— per person

6 Gänge EUR 89,— pro Person

6 courses EUR 89,— per person

Gedeck EUR 3,50 pro Person

Cover EUR 3,50 per person