

# Genussmenü 2018

## **Starter**

Gebeiztes Reh & Good Gamba | Miso | Reherl | Vogelbeere | Fichtensprosse

19.00

\*\*\*

## **Erster Genussmoment**

Geflämmte Renke | Alztaler Buttermilch | Kopfsalat | Buchweizen | Zitronengel

21.50

\*\*\*

## **Zwischengenuss**

Rote Beetknöderl | Bodenseeal | Kerbelwurzel | Spinat | Beurre Blanc

22.50

\*\*\*

## **Kleine Genussmomente**

Pistole Zander „Ike Jime“ | Blutwurstravioli | Kürbis | Steinpilze

22.50

\*\*\*

## **Große Genussmomente**

Dry Aged Roastbeef „Sauerbraten Style“  
Spitzkrautröllchen | Williamsbirne | Pumpnickel

36.00

oder

---

Bayerische Taube

Zwetschge | Maronen | Sellerie

37.00

\*\*\*

## **Pre Dessert**

Süppchen vom Gravensteiner Apfel | Walnußeis

11.50

## **Abschluss**

Heumilch & Bitterschokolade Piura Porcelana 72%

Keltenhofkräuter

15.90

4 Gang Menü 70.00 | Weinbegleitung 35.00  
5 Gang Menü 90.00 | Weinbegleitung 45.00  
6 Gang Menü 100.00 | Weinbegleitung 50.00  
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

All Inclusive

Aperitif des Tages, Wasser 0,7 l, Weinreise & Kaffee | 6 Gang Menü | 160.00

# Vegetarisches Menü 1612

## Vorspeise

Muskat & Butternutkürbis | geschmorte Topinambur | Kernöl  
18.50

\*\*\*

Marinierter Vogersalat | Fourme d´Ambert | Nashi Birne | Nüsse  
12.50

\*\*\*

## Zwischengang

Ravioli von Schwammerl & Erdäpfel | Trüffelsauce | Eigelb | Parmigiano 36 Monate  
17.90

\*\*\*

## Hauptsache

Gefüllter Artischockenboden  
grober Cous Cous | Spinat | geschmolzene Tomaten  
26.50

\*\*\*

---

## Dessert

Heumilch & Bitterschokolade Piura Porcelana 72%  
Keltenhofkräuter  
15.90

oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann  
Chutney | Alztaler Butter  
12.50

3 Gang Menü 48.00 | Weinbegleitung 20.00  
4 Gang Menü 58.00 | Weinbegleitung 25.00  
(Menü immer inkl. Schaumsuppe)

# Wirtshausmenü 1612

## Vorspeise

Beef Tatar "Huberwirt"  
Wachtelspiegelei | eingelegte Reherl | Avocado  
oder

Gebeizter Bachsaibling  
Rona | Schnittlaucheis | Alztaler Topfen

\*\*\*

Kleiner, mariniertes Salat | Parmesan | Croutons

\*\*\*

## Zwischengang

Hechtnockerl | Petersiliensauce | Kräuterreis  
oder

Alexanders Kalbslüngrl  
Semmelknöderl | feines Gemüse

\*\*\*

## Hauptsache

Geschmorte Kirtaente  
Serviettenknöderl | Schmorgemüse | Blaukraut  
oder  
Kalbsleber in Balsamjus  
knusprige Zwiebeln | Birne & Bohnen | Speckkartoffeln  
oder

---

Gebratene Lachsforelle in Kräuter-Senfjus  
Bayerischer Reis | Reherl & wilder Blumenkohl

\*\*\*

## Dessert

Heidelbeer Topfentarte | weißes Schokoladen-Himbeereis  
oder

Schokoladenmousse von Original Beans | Beeren | Mohnreis  
oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann  
Chutney | Alztaler Butter

3 Gang Menü 48.00 | Weinbegleitung 20.00

4 Gang Menü 58.00 | Weinbegleitung 25.00

(Menü immer inkl. Salat)

# Wirtshauskuchl 1612

## Vorspeisen & Suppen

Beef Tatar „Huberwirt“   Wachtelspiegelei   eingelegte Reherl   Avocado	14.80   18.00
Gebeizter Bachsaibling   Rona   Schnittlaucheis   Alztaler Topfen	17.00
Schaumsuppe von Kürbissen   Kalbscroquetten	9.50
Marinierter Vogersalat   Fourme d´Ambert   Nashi Birne   Nüsse	12.50

## Kleinigkeiten & Zwischengang

Hechtnockerl   Petersiliensauce   Kräuterreis	16.00
Alexanders Kalbslüngerl   Semmelknöderl   feines Gemüse	12.50
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken   Erdäpfel-Gurkensalat   Bradlsoß	12.00

## Hauptsache

Geschmorte Kirtaente   Serviettenknöderl   Schmorgemüse   Blaukraut	26.00
Kalbsleber in Balsamjus   knusprige Zwiebeln   Birne & Bohnen   Speckkartoffeln	26.50
Wiener Backhendl   Erdäpfel-Gurkensalat   Zitrone & Preiselbeeren	19.80
Geschmorte Rinderrouladen   feine Nudeln   Schmorgemüse	26.00
Gebratene Lachsforelle in Kräuter-Senfjus   Bayerischer Reis   Reherl & wilder Blumenkohl	26.80

---

## Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann

Heimischer Querschnitt	12.50
Internationale Auswahl	12.50
Käse wird serviert mit Chutney und Alztaler Butter	

## Dessert

Heidelbeer Topfentarte   weißes Schokoladen-Himbeereis	12.80
Zwetschgenknöderl nach Wachauer Rezept   Topfeneis   Rumsauce	12.80
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	10.00
Schokoladenmousse von Original Beans   Beeren   Mohneis	12.80
Wiener Palatschinken   Wachauer Marille   Vanilleeis	7.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Diese können Ihnen detaillierte Auskünfte zu den einzelnen Gerichten geben, bzw. Ihnen Alternativen anbieten.