

Genussmenü 2018

Starter

Tatar von der blauen Garnele | Briesmousse | Kopfsalat | Sellerie
19.00

Erster Genussmoment

Topinambur & Superhuhn | Tee von Schalotten und Earl Grey
22.00 (+ Alba Trüffel Aufpreis 14.00)

Zwischengenuss

Lauwarmer Huchen
Spinat - Piniencreme | Miesmuscheln | Winterpilze | Sc. Vermouth
23.50

Kleine Genussmomente

Kalbsbackerl | Amaranth
Geraspelte Gänseleber | Schwarzwurzel | Chicoree | Holleressigsud
23.50

Große Genussmomente

Rosa gebratener Rehrücken in Schmorfond
Rona | Williams | Weinbeerl
36.50
oder

Bio Tamworth Schwein & schwarzer Trüffel
Spitzkraut | Goldrübe | Malz | Nußbutterpüree
36.50

Pre Dessert

Sorbet von der Roten Oxalis & Buttermilch
Mandarine & Citrus - Karotten
11.50

Abschluss

Butter Brioche | geschmorter Nikolausapfel
Streusel | Milkschokolade & Weihnachtsaromen
16.90

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

Zwiebel & Lauchkuchen | Kopfsalat | Kimizu
18.50

Kleine Schaumsuppe von Erdäpfel & Knollensellerie
Nuss-Stangerl | Schwarzer Trüffel
10.00

Zwischengang

Agnolotti von Schwammerl & Wurzeln
Spinat | rote Zwiebel | Mimolette
17.90

Hauptsache

Knöderl von Kürbissen
fermentierte Karotten | Saure Kürbisse | Kernölsauce
26.50

Dessert

Butter Brioche | geschmorter Nikolausapfel
Streusel | Milkschokolade & Weihnachtsaromen
16.90

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. Suppe)

Wirtshausmenü 1612

Vorspeise

Beef Tatar "Huberwirt"
Wachtelspiegelei | eingelegte Saitlinge | Röstzwiebelmayo
oder
Strammer Max vom Bachsaibling
Kürbis „süß-sauer“ | Buttermilch

Kleiner, marinierter Salat | Parmesan | Croutons

Zwischengang

Nudeltascherl mit Gans & Kalb
Naturjus | getrüffeltes Gemüse
oder
Alexanders Kalbslüngerl
Semmelknödel | feines Gemüse

Hauptsache

Geschmorte Weihnachtsgans
Serviettenknödel | Schmorgemüse | Blaukraut
oder
Geschmorte Rinderschulter „ala Böfflamott“
Schmorzwiebel & grünes Gemüse | Erdäpfelkücherl
oder
Zander | wilder Broccoli | Petersilie | Zitronen-Graupenrisotto

Dessert

Lauwarmer Kuchen von der Original Beans Schokolade mit Spekulatiusgewürz
Rumtopf | Fior di Latte Eis | Nusscrunch
oder
Lebkuchen-Mandelschnitte | Rotweinzwetschgen | Bitterschokoladeneis
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 Saitlinge Röstzwiebelmayo	15.00 18.00
Strammer Max vom Bachsaibling Kürbis „süß-sauer“ Buttermilch	17.00
Schaumsuppe von Erdäpfel & Knollensellerie Nußstangerl Schwarzer Trüffel	10.00
Ceasars Salad „1612“ Jahrgangssardine Paffenstück vom Huhn & Good Gamba	15.00

Kleinigkeiten & Zwischengang

Nudeltascherl mit Gans & Kalb Naturjus getrüffeltes Gemüse	16.00
Alexanders Kalbslüngerl Semmelknöderl feines Gemüse	12.50
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	12.00

Hauptsache

Geschmorte Weihnachtsente Serviettenknöderl Schmor Gemüse Blaukraut	26.00
Rinderschulter „ala Böfflamott“ Schmorzwiebel & grünes Gemüse Erdäpfelkücherl	26.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken getrüffelter Erdäpfelsalat Zitrone	27.50
Zander wilder Broccoli Petersilie Zitronen-Graupenrisotto	27.00
In Aromaten gebratenes Rinderfilet (Simmentaler) Schupfnudeln Bohnen Karotte	35.00

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann

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

Dessert

Lauwarmer Kuchen von der Original Beans Schokolade mit Spekulatiusgewürz Rumtopf Fior di Latte Eis Nusscrunch	12.80
Lebkuchen-Mandelschnitte Rotweinzwetschgen Bitterschokoladeneis	12.80
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	10.00
Alexanders Naschereien Espresso Rechenauer	10.00
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.