

Genussmomente 2019

Starter

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

Erster Genussmoment

„Boullion mit Ei“
Superhuhn | Eigelb | Rilette | Lebereis | Blaukraut & Schalotten
23.00

Zwischengenuss

Lauwarmer Huchen
Spinat-Piniencreme | Miesmuscheln | Winterpilze | Sauce Vermouth
23.50

Kleine Genussmomente

Zander & Haselnuss
Schwarzwurzel | Klezn | Specksauce
24.50

Große Genussmomente

Flanksteak vom bayerischen Rind
Rona | Trevisano | Oxenmark | Berberitzenjus

36.50

oder

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

Pre Dessert

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

Abschluss

Cru Udzwunga Schokolade von Original Beans
Williamsbirne | Rote Sisho
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

Schaumsuppe von Kohlrabi & süßer Sahne
gebackenes Gemüse

10.00

Zwischengang

Agnolotti von Schwammerl & Wurzeln
Spinat | rote Zwiebel | Mimolette

17.90

Hauptsache

Orientalischer Cous Cous
Ingwer Karotten | Fenchel | Datteln | Joghurt

26.50

Dessert

Cru Udzwunga Schokolade von Original Beans
Williamsbirne | Rote Sisho

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
Gebeizte Lachsforelle
Ronen | grüner Apfel | Zungenwurst | bayerischer Senf

Kleiner, mariniertes Salat | Parmesan | Croutons

Zwischengang

Ravioli von Gans & Kalb
Wurzelgemüse & junger Mangold
oder
Alexanders Kalbslünge
Semmelknödel | feines Gemüse

Hauptsache

Geschmorte Ente
Serviettenknödel | Schmorgemüse | Blaukraut
oder
Kalbsrahmgulasch | Butterspätzle
oder
Donau Wels „nach Alt Wien“
Cremespinat | Semmelkren | Petersilienkartoffeln

Dessert

Topfenknödel & Mousse
Blutorangensuppe | Walnußeis | Nusscrunch
oder
Wiener Sacher & Wachauer Marille
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
Gebeizte Lachsforelle Ronen grüner Apfel bayerischer Senf	17.00
Schaumsuppe von Kohlrabi gebackenes Gemüse & Fisch	10.00
Ceasars Salad „1612“ Jahrgangssardine Pfaffenstück vom Huhn & Good Gamba	15.00

Kleinigkeiten & Zwischengang

Ravioli von Gans & Kalb Wurzelgemüse & junger Mangold	16.00
Alexanders Kalbslüngerl Semmelknöderl feines Gemüse	12.50
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	12.00

Hauptsache

Geschmorte Ente Serviettenknöderl Schmorgemüse Blaukraut	26.00
Kalbsrahmgulasch Butterspätzle kleiner Blattsalat	25.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	25.00
Donau Wels „nach Alt Wien“ Cremespinat Semmelkren Petersilienkartoffeln	26.00
Geschmorte Rinderschulter Schmorzwiebeln grünes Gemüse Bandnudeln	26.00

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann

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

Dessert

Topfenknöderl & Mousse Blutorangensuppe Walnußeis Nusscrunch	12.80
Wiener Sacher & Wachauer Marille	12.80
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	10.00
Creme Caramel Mandarinen & Trauben Sauerrahmeis	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.