

Herzlich Willkommen

Liebe Genussfreunde!



Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung für unser Haus:

Auf Allergien/Unverträglichkeiten/Diäten können wir nur bedingt Rücksicht nehmen, am einfachsten diese bei der Reservierung bekannt geben.

Wir erstellen Rechnungen tischweise – gerne stellen wir Block und Stift zur Verfügung! Ansonsten muss man etwas länger auf die Rechnung warten.

„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Gutscheinen, Maestro, Visa oder Mastercard.

Für kleine Portion ziehen wir €2,50 ab.

Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns „zu Hause“.

Bei taggleicher **STORNIERUNG** oder **REDUZIERUNG DER PERSONENZAHLE** erlauben wir uns €50,- pro Person auf die Rechnung zu setzen | Respekt und Fairness!

P. S.

Wir behalten uns vor, Menschen in Eile nicht zu bedienen 😊
Irrtum und Änderungen sind nicht ausgeschlossen!

Hans Jörg & Angeli
Koch & Köchle

Moritz | Jeremy | Fabian | | Jozsef
die Mannschaft



Koch & Köchle Menü 04

NUR ABENDS | SAMSTAGS NUR TISCHWEISE

5-GANG OHNE FISCH ODER ALLE 6 GÄNGE

START	kleiner Happen zum Starten
VOR	Leicht gebeizter Bio-Alpsaibling aus der Ramsau Pipian verde Vinaigrette Joghurt Rettich Kaviar
SUPPE	Bärlauch-Velouté Reh-Gyoza Stangesellerie
Zwischen	In Jus glasierte Bio- Hühneraustern Rahmige Morcheln Fisolen
FISCH	Gebratener Atlantik Steinbutt Creme Milanese Broccoli Kräutersalat Bio-Spinat
FLEISCH	Rosa Lammrücken Steckrüben Oliven knuspriger Frühlingszwiebel
DESSERT	Don't call me Musli Buchweizenreis Granola Sauerrahmschaum Wipferl-Honig

Süßer Abschluss

5G ohne Fischgang	€97
6G alle Gerichte	€107

Bei **Austausch eines Gerichtes** entsteht ein Aufpreis.

Gutes **BESTECK** darf gerne bleiben:
Der Nachhaltigkeit zuliebe behalten wir Messer und Gabel bis zum Dessert. Sagen Sie uns einfach kurz Bescheid, wenn Sie für den nächsten Gang doch ein frisches Set möchten.

ZUALLERERST

Couvert | Gedeck pro Person (**automatisch serviert**) 5, 50
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | Aufstrich | Butter

EINGANG

Hinterleithner's **Beef Tatar**

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | hausgemachtes Bio-Brot 19

Leicht gebeizter **Bio-Alpsaibling** aus der Ramsau

Pipian verde Vinaigrette | Joghurt | Rettich | Kaviar 19

Im ganzen geschmorten **Fenchel**

Bärlauch-Buttermilch-Marinade | Grapefruit | Perilla 16

Römer-Salatherzen

Petersil-Dressing | Croutons | Nüsse | Belper Knolle 8

AUS DEM SUPPENTOPF

Bärlauch-Velouté

Reh-Gyoza | Stangesellerie 10

Langsam gekochte **Rindsuppe**

Freilandhuhn-Eidotter | Frittaten | Leberknödeln 5, 50 | 6, 50 | 7, 50

ZWISCHENSPIEL

Milch-Kalbsbeuschl

Topfenserviettenschnitte | Wurzelwerk 17

Knuspriger Waldviertler **Karpfen – Thai style**

Kimchi | Chili-Mayo | Thai Kräuter 17

The Classic – **Springrolls** gefüllt mit Reh

Mariniertes Spitzkraut | Thai Kräuter 16, 5

HAUPTAKT

Rosa Lammrücken aus dem Mostviertel Steckrüben – Olivenragout Knuspriger Frühlingszwiebel Polenta	38
Rosa Entenbrust aus dem Mostviertel Bun gefüllt mit Melanzani Chinakohl Erdnuss	33
Gebratener Oktopus Fregola Sarda Spitzpaprika Senfkohl Krustentiersauce	35
Glasierte Bärlauch-Ravioli Bärlauch sautiert Sellerie Sauce Café de Paris	26
Gebratener Atlantik Steinbutt Creme Milanese Broccoli Kräutersalat Bio-Spinat	38
Langsam geschmorte Lammschulter aus dem Mostviertel Polenta Bärlauch Süßerdäpfel	29

Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

Rotes Thai Curry mit Bio-Huhn oder Vegi Gemüse Jasmin-Reis Thai-Kräuter auf Wunsch schärfer	27
Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalbsrücken Petersilerdäpfel Preiselbeeren	28, 50
Römer-Salatherzen Petersil-Dressing Croutons Nüsse Belper Knolle	8
Bunter Blattsalat Wiener Marinade	5

SÜSSER AUSGANG

Flognarde (Mandelkuchlein) Eingelegte Birne vom Herbst Meyer Zitrone Macis-Blüten-Eis	17
Gerührter Eiskaffee Zitat: „Wahrscheinlich der geilste, den es gibt“ Hausgemachtes Bourbonne-Vanille-Eis Sablé Breton Creme Chantilly	11

DESSERT AUS DEM MENÜ DESSERT DES TAGES Fragen Sie unser Service!
--