Feilmeiers
Feinschmecker-Menü

Kleiner Küchengruß

***

Premium-Rolle von der Kalbssteakhüfte
Rosa gegrillte Kalbssteakhüfte hauchdünn geschnitten,
gerollt mit geröstetem Ofen-Kürbis, Parmesan, Steinpilz-Mayo und Romanasalat,
feine Almkräuter-Marinade und Schüttelbrot-Knusper

***

Filet vom Wild-Seehecht gebraten
in feiner Chardonnay-Beurre-Blanc mit Kartoffel-Schnittlauch-Püree

***

Sorbet von der Schwarzhöringer Himbeere
mit Himbeer-Luft und Himbeer-Knusper

***

„Dry Aged" Black-Angus-Rindersteak „à la Steinpilz"
aus dem Rücken geschnitten und rosa gegrillt, reduzierte Beef-Jus,
confierte Rahm-Steinpilze und selbstgemachte, gerollte Haus-Pasta
aus unserer Nudelmaschine, Schnittlauch und buntes Gemüse

***

„Edel-Schnitte" von feinem Passionsfrucht- und Mango-Mousse
mit weißer Callebaut-Schokolade 28 %, gekühlte exotische Fruchtjus,
Salted-Toffee-Sabayone, Beeren-Luft und selbstgemachtes Snickers-Rahmeis

***

Internationale Landleben-Käsevariation
mit hausgemachtem Feigensenf

5-Gang-Menü
ohne Käse / 96 €
Weinreise p.P. 39 €
VS-0,1l / ZW-0,1l
/ HG-0,1l / D-5cl

6-Gang-Menü
mit Käse / 106 €
Weinreise p.P. 45 €
VS-0,1l / ZW-0,1l / HG-0,1l
/ D-5cl / K-5cl

3-Gang Landleben-Menü

Unsere Pfifferlings-Schaumsuppe
mit Pfifferlingsstückerl, Gartenschnittlauch und Ofenbrot-Knusper

***

„Burgunder Angus-Rinderscheiberl“
Zart geschmortes Angus-Rinderscheiberl in feiner Burgunderjus, confierte Flammkuchen-Ofenzwieberl, junges Gemüse und Steinofen-Baguette-Knödelschnitte

***

Unser selbstgemachter „Wachauer Topfen-Milirahmstrudel“
in feinem Milirahm gegart, Omas Butterbrösel, geeiste Bourbon-Vanillesoße
und original Wachauer Marillenröster

48 €

3-Gang Fisch-Menü

Edelfisch-Vorspeisenkreation
Knusprig gebackenes Wild-Zanderstäbchen und hausgebeizte Filetscheiben vom Ikarimi-Lachs, Bouillabaisse-Salat, Schmorpaprika-Mayo und Kresse-Mix

***

Filet vom Wild-Dorsch gebraten
mit ausgelöster Pesto-Rosso-Garnele in feiner Garten-Lauchschaumsoße,
Safran-Kohlrabi-Fondue, Kartoffel-Trüffel-Püree und junges Gemüse

***

„Edel-Schnitte“ von feinem Passionsfrucht- und Mango-Mousse
mit weißer Callebaut-Schokolade 28 %, gekühlte exotische Fruchtjus,
Salted-Toffee-Sabayone, Beeren-Luft und selbstgemachtes Snickers-Rahmeis

61 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte
an unser geschultes Servicepersonal

3-Gang Pfifferlings-Menü

Unsere „Pfifferlings-Pasta“
Selbstgemachte Spaghettini aus unserer Nudelmaschine
mit Pfifferlingsschaum, gerösteten Pfifferlingen und Grana Padano

***

Premium „Pfifferlings-Kalbsnüsschen“ vom Kühbacher Kalb
Zart geschmorte Scheiberl vom Kalbsnüsschen in feiner Pfifferlings-Schaumsoße,
Rahm-Pfifferlingsfondue, junges Gemüse und selbstgemachte Topfen-Eierspätzle

***

„Mousse-Riegel“ vom Piemonteser-Haselnuss-Nougat
mit Original Beans Esmeraldas 42 % Milchschokolade glasiert, gekühlte Himbeerjus,
Mandelsabayone, Frozen Himbeere und feines Knoppers-Rahmeis

59 €

Aperitif-Tipps

Landleben Haus-Frizzante
vom Wachauer Grüner Veltliner
7,90 €

Sparkling Tea Rhabarber
– ganz ohne Alkohol –
7,90 €

Vorspeisen-Gangerl

Heimat-Gedeck
1 Kugel hausgemachtes Griebenschmalz
vom Landschwein mit 3 Scheiben Brot
6,90 €

Edelfisch-Vorspeisenkreation
Knusprig gebackenes Wild-Zanderstäbchen und hausgebeizte Filetscheiben vom Ikarimi-Lachs,
Bouillabaisse-Salat, Schmorpaprika-Mayo und Kresse-Mix
18,90 €

Premium-Rolle von der Kalbssteakhüfte
Rosa gegrillte Kalbssteakhüfte hauchdünn geschnitten, gerollt mit gerösteten Ofen-Kürbis, Parmesan,
Steinpilz-Mayo und Romanasalat, feine Almkräuter-Marinade und Schüttelbrot-Knusper
17,90 €

„Teriyaki" von der angegrillten Wassermelone
mit gezupftem Picandou-Ziegenfrischkäse, junge Erbsen, Limetten-Mayo,
zweierlei Sesam, Teriyaki-Soße, süß-sauer eingelegter Kohlrabi und junge Kresse
16,90 €

Aus'm Suppentöpferl

Unsere Pfifferlings-Schaumsuppe
mit Pfifferlingsstückerl, Gartenschnittlauch und Ofenbrot-Knusper
8,90 €

Schaumsuppe vom Gartenkräuterpesto leicht getrüffelt
mit knuspriger Stange von der Garnele
8,50 €

Unsere Landleben-Rinderkraftbrühe
mit Kalbfleisch-Pfannkuchenrolle, Röstzwiebeln und Garten-Schnittlauch
7,90 €

Landleben-Hauptgerichte

Vilstaler Schweinefiletmedaillons vom Stroh-Schwein „auf zwei Arten zubereitet“
Gebratenes Schweinefiletmedaillon im Speckmantel in feiner Zweigelt-Rotweinjus und
gegrilltes Schweinefiletmedaillon mit Röstzwiebel-Crunch in Braten-Rahmjus,
Beilagen-Duett von Topfen-Eierspätzle und Brezenstangerl-Kartoffel-Krokette
23,90 €

„Burgunder Angus-Rinderscheiberl“
Zart geschmortes Angus-Rinderscheiberl in feiner Burgunderjus, confierte
Flammkuchen-Ofenzwieberl, junges Gemüse und Steinofen-Baguette-Knödelschnitte
24,90 €

Maishenderl-Brustscheiben
sous-vide gegart und anschließend mit Basilikum-Pesto gebraten,
in feiner mediterraner Lugana-Schaumsoße, warmer San-Daniele-Schinken,
confiertes Trüffel-Rahm-Ofengemüse und knusprige Rolle vom Parmesan-Ofenbrot
22,90 €

Premium „Pfifferlings-Kalbsnüsschen“ vom Kühbacher Kalb
Zart geschmorte Scheiberl vom Kalbsnüsschen in feiner Pfifferlings-Schaumsoße,
Rahm-Pfifferlingsfondue, junges Gemüse und selbstgemachte Topfen-Eierspätzle
26,90 €

Brust von der rosa gebratenen Oldenburger-Ente
in feiner dunkler, süß-saurer Asia-Jus, Curry-No1-Gemüse,
knusprig gebackene, milde Chili-Kartoffelrolle
zweierlei Sesam und junges Gemüse
32,00 €

Schwarzhöringer Heimatliebe

Kalbsfleischpflanzerl „Deluxe“
Unsere Kalbfleisch-Pflanzerl aus der Kalbsschulter zubereitet,
fein gebraten und mit „Landleben-Grilllack“ glasiert, feine Kalbsjus,
lauwarmer Kartoffel-Pfifferlings-Salat und junges Gemüse

als Vorspeise 16,00 €

als Hauptgang 24,00 €

Premium-Steak vom Black Angus-Rind

„Dry Aged“ Black-Angus-Rindersteak 220g „a la Steinpilz“
aus dem Rücken geschnitten und rosa gegrillt,
reduzierte Beef-Jus, confierte Rahm-Steinpilze und selbstgemachte, gerollte Haus-Pasta
aus unserer Nudelmaschine, Schnittlauch und buntes Gemüse
39,00 €

On Top zum Dazubestellen:

✦ Ausgelöste gebratene Trüffel-Garnele / Stück 3,90 €

✦ Medaillon von der französischen Gänseleber / Stück 14 €

Fisch

Filet vom Wild-Dorsch gebraten
mit ausgelöster Pesto-Rosso-Garnele in feiner Garten-Lauchschaumsoße,
Safran-Kohlrabifondue, Kartoffel-Trüffel-Püree und junges Gemüse
27,90 €

Filet vom Wildwasser-Felchen auf der Haut gebraten
in feiner Chardonnay-Beurre-Blanc, tomatisierte Baby-Rübchen,
handgewuzelte Kartoffel-Gnocchi und buntes Gemüse
32,00 €

Vegetarisch

Knuspriges „Cordon-Bleu“ von der Black-Beauty-Aubergine
fein gefüllt mit Tomaten-Pesto, Sauerrahm, Veggie Schmelzkäse,
Auberginen-Tatar, leichte Prosecco-Schaumsoße und aufgeschlagenes Kartoffel-Schnittlauchpüree
22,90 €

Salate – knackig und frisch

Kleiner gemischter Salat	6,90 €
Großer gemischter Salat	12,50 €

Dessertkreationen aus unserer Süßspeisenküche

Unser selbstgemachter „Wachauer Topfen-Milirahmstrudel“
in feinem Milirahm gegart, Omas Butterbrösel, geeiste Bourbon-Vanillesoße
und original Wachauer Marillenröster
14,90 €

„Edel-Schnitte“ von feinem Passionsfrucht- und Mango-Mousse
mit weißer Callebaut-Schokolade 28 %, gekühlte exotische Fruchtjus,
Salted-Toffee-Sabayone, Beeren-Luft und selbstgemachtes Snickers-Rahmeis
14,90 €

„Mousse-Riegel“ vom Piemonteser-Haselnuss-Nougat
mit original Beans Esmeraldas 42 % Milchschokolade glasiert, gekühlte Himbeerjus,
Frozen Himbeere und feines Knoppers-Rahmeis
14,90 €

Selbstgemachtes Rahmeis
Snickers-Rahmeis
Knoppers-Rahmeis
je Kugel 3,50 €

Hausgemachtes Sorbet
Kirsche
Himbeere
je Kugel 3,50 €

Feinschmecker-Sorbetkreation
Sorbet von der Schwarzhöringer Himbeere
mit Himbeer-Luft und Himbeer-Knusper
6,50 €

Hausgemachte Praline „der Saison“
zum Dazubestellen
Heidelbeer-Fruchtpraline
je 2 €

Internationale
Landleben-Käsevariation
mit hausgemachtem Feigensenf
14 €