

Feilmeiers Feinschmecker-Menü

VORSPEISE

Carpaccio vom Black-Angus-Rinderfilet

in feiner Wintertrüffel-Balsamicomarinade, mit Basilikum-Crème-Fraîche, eingelegtem Pesto-Grillgemüse und feinen Salatspitzen

ZWISCHENGANG

Selbstgemachte Trüffel-Spaghettini aus unserer eigenen Nudelmaschine

mit feinem Trüffelschaum, gehobeltem Trüffel,
gebratener Pesto-Garnele,
Parmesan und Rukola

SORBET

Geeistes von Mango & Maracuja

mit Sauerrahmflip und Himbeer-Crispis

HAUPTGANG

Edel-Rostbraten vom Kalbsrückenfiletmedaillon mit geschmortem Kalbsschulterscheiberl

in feiner Burgunderjus, mit reschen Ofen-Zwieberl,
feinem Wintergemüse und Kartoffel-Gratin-Törtchen

DESSERT

Katrin's lauwarmer Gewürzschnitte mit Valrhona-Schokolade

Rumtopf-Früchte der Saison 2018
und hausgemachtes Rumtopf-Rahmeis

KÄSE

Internationale Landleben-Käsevariation mit einer Sorte Haindl's Hofkäse

hausgemachtem Feigensenf und Apfel-Kürbis-Chutney

**5-Gang-Menü
ohne Käse**

p. P. 63,50 €
Weinreise p.P. 28 €

**6-Gang-Menü
mit Käse**

p. P. 73,50 €
Weinreise p.P. 34 €

3-Gang Heimatliebe-Menü

Aufgeschäumtes Süppchen von Winterkräutern

mit feinem Flammkuchenstangerl

Zarte Angus-Rinderscheiberl geschmort vom „Grötzbachhof“

in feiner Paprikaschaumsoße mit an Tupfer Bauern-Sauerrahm,
krossem Speck und Kräuter-Brezenknödel-Törtchen

Selbstgemachter Milli-Rahmstrudel

vom Schwarzhöringer Bratapfel

in Millirahm gegart, mit Omas Butterstreuseln
und geeister Bourbon-Vanillesoße

Menü p. P. 33,90 €

Landleben 3-Gang Fisch-Menü

Trio vom hausgebeizten Eismeer-Wildwasserlachs

als kleines Törtchen mit Kräutermousse, Premium-Mittelstück „Balik Style“ und
kleine Praline mit Pommery-Senf-Dip, dazu Vogerlsalat

Medaillons vom Ostsee-Barschfilet mit gegrillter Pesto-Garnele

mit Wintergemüsefondue,
mediterranem Proseccoschaum und Basilikum-Kartoffel

Geeistes Kaiserschmarrn-Törtchen mit Röst-Mandeln und Dreierlei von der Heidelbeere

(Praline, feiner Röster, Luft)

Menü p. P. 43,50 €

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

Aperitif-Tipps

Landleben Haus-Frizzante aus der Wachau	6,50 €
Prisecco der Manufaktur Jörg Geiger – ganz ohne Alkohol –	5,90 €

Vorspeisen-Gangerl

Heimat-Gedeck

1 Kugel hausgemachtes Griebenschmalz
vom Biolandschwein mit 3 Scheiben Brot
p. P. 4,20 €

Carpaccio vom Black-Angus-Rinderfilet

in feiner Wintertrüffel-Balsamicomarinade, mit Basilikum-Crème-Fraîche,
eingelegtem Pesto-Grillgemüse und feinen Salatspitzen
12,90 €

Trio vom hausgebeiztem Eismeer-Wildwasserlachs

als kleines Törtchen mit Kräutermousse, Premium-Mittelstück „Balik Style“ und
kleine Praline mit Pommery-Senf-Dip, dazu Vogerlsalat
13,50 €

Steirischer Winter-„Gourmet-Salat“

knackige Blattsalate mit feinem steirischen Kürbisdressing, Kernöl,
sous-vide rosa gegarte Kalbstafelspitzscheiberl,
geriebener Bergkäse und Alpenspeck-Crunch
11,50 €

Aus'm Suppentöpferl

Schaumsuppe vom steirischen Ofen-Kürbis

mit krossen Bauernbrot-Krusterl
6,50 €

Aufgeschäumtes Süppchen von Winterkräutern

mit feinem Flammkuchenstangerl
6,50 €

Unsere Landleben-Rinderkraftbrühe

mit Kalbfleisch-Pfannkuchenrolle,
Röstzwiebeln und Schnittlauch
5,20 €

Landleben-Heimatliebe

Duett vom Vilstaler Landschwein

gebratenes Rückenmedaillon und Schweinefiletmedaillon
in feiner Veltlinerrahmsoße, mit Rahmsteinpilzen
und hausgemachten Eier-Topfenspätzle

18,50 €

Zarte Angus-Rinderscheiberl geschmort vom „Grötzbachhof“

in feiner Paprikaschaumsoße, mit anTupfer Bauern-Sauerrahm,
krossem Speck und Kräuter-Brezenknödel-Törtchen

19,80 €

Winter-Backhendlbrüsterl „Moderner Wiener Style“

mit feiner Goulaschpaste bestrichen und
in Kaisersemmelpanade knusprig gebacken,
mit lauwarmem Kartoffel-Vogelersalat und Schnittlauch-Sauerrahmdip

17,80 €

Loherhof-Hirschscheiberl zart geschmort

in feiner Rotwein-Preiselbeerjus, mit glasierten Balsamico-Steinchampignons,
buntem Gemüse und Ofen-Vinschgerl-Knödelrolle

21,50 €

Unsere „Landleben“-Ofen-Ente

ausgelöste Brust und ausgelöstes Haxerl aus dem Ofenrohr
in feiner Enten-Naturjus, mit confiertem Johannisbeer-Blaukraut
und glasiertem Kartoffel-Schmarrn

19,80 €

Festtags-Roulade vom Simmentaler Alm-Rind

mit feinen Speck-Senf-Zwieberl gefüllt,
in reduzierter Spätburgunderjus geschmort,
mit Wintergemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree

18,90 €

Edel-Rostbraten vom Kalbsrückenfiletmedaillon mit geschmortem Kalbsschulterscheiberl

in feiner Burgunderjus, mit reschen Ofen-Zwieberl,
feinem Wintergemüse und Kartoffel-Gratin-Törtchen

23,50 €

Filetsteak vom Black-Angus-Rind zart rosa gebraten

in reduzierter Barolojus, mit tomatisierten Rübchen
und knuspriger Bratkartoffelrolle

29,90 €

Vegetarisch

**Feine Weizenrolle mit Antipasti-Grillgemüse,
Parmesan und Basilikum-Sauerrahm gefüllt**
auf Ofengemüse mit glasierten Kräuter-Kartoffel
14,50 €

Fisch

**Medaillons vom Ostsee-Barschfilet
mit gegrillter Pesto-Garnele**
mit Wintergemüsefondue,
mediterranem Proseccoschaum und Basilikum-Kartoffel
21,50 €

Winter-Kabeljaufilet gebraten
in schaumiger Champagner-Safransoße,
mit Kräuterwirsing und Kartoffel-Gemüse-Gröstl
19,80 €

Weinempfehlung

Chardonnay
trocken, AVA Sonoma County
Salmon Creek Vineyards
Kalifornien - USA
Cremiges Mundgefühl, feine tropische
Fruchtaromen mit einem Hauch Vanille

0,1 l 4,60 €
0,2 l 6,90 €

Primitivo Ettore
trocken, IGT Pugli
Weingut Tormaresca
Apulien - Italien
rubinrot, reife Fruchtaromen
mit würzigen Anklängen

0,1 l 5,50 €
0,2 l 7,80 €

Landleben-Dessertkreationen

Geeistes Kaiserschmarrn-Törtchen mit Röst-Mandeln und Dreierlei von der Heidelbeere

(Praline, feiner Röster, Luft)

9,50 €

Katrin's lauwarme Gewürzschnitte mit Valrhona-Schokolade

Rumtopf-Früchte der Saison 2018
und hausgemachtes Rumtopf-Rahmeis

8,90 €

Selbstgemachter Milli-Rahmstrudel vom Schwarzhöringer Bratapfel

in Millirahm gegart, mit Omas Butterstreuseln
und geeister Bourbon-Vanillesoße

7,90 €

Selbstgemachtes Rahmeis

Rahmeis vom Bio-Joghurt
Rahmeis vom Rumtopf 2018

je Kugel 2,80 €

Hausgemachtes Sorbet

Williams-Birnen-Sorbet
Beeren-Sorbet
Mango-Maracuja

je Kugel 2,80 €

Unsere Hauspralinen zum Dazubestellen!!

Jaffa-Orange-Crème-brûlée

Stück 1,50 €

Käse

Internationale Landleben-Käsevariation mit einer Sorte Haindls Hofkäse

mit hausgemachtem Feigensenf und Apfel-Kürbis-Chutney

11,50 €