

Am Sa., 21. November 2020 gibt's in Feilmeiers „Kulinarischer Durchfahrtsstraße“:

Feinschmecker-Menü „To Go“ (4-Gänge): „Winterliches Wien“

Trio vom Simmentaler Weiderind und Steinpilze

Rosa Rostbeef-Scheiberl / Beef-Törtchen mit Steinpilz-Mousse / Beef-Schnittlauch-Praline,
Petersilien-Mayo, eingelegte Pesto-Steinpilze und Kaisersemmel-Knusper

Schaumsuppe von der Ofen-Spitzpaprika

mit Oregano und Flußzander-Röllchen

Wiener „Gourmet-Zwiebelrostbraten“

vom Kalbsrückenfilet rosa gebraten und sous-vide gegartes Kalbsnüsschen
in Ofen-Zwiebelrahmjus, krosser Bergspeck und Vinschgerl-Serviettenknödel

ODER

Wildwasser-Dorschfilet unter der Hokkaido-Kürbishaube

auf Wintertrüffel-Kräuterschaumsoße, Rübchen-Fondue
und selbstgemachte Grillgemüse-Spaghettini

Törtchen von der „Wiener Sacher-Schokolade“

mit Schokoladenbröseln, confierten Rum-Marillen, Bourbon-Vanille-Sabayone,
Marillenmarmeladen-Eiskonfekt und Beeren-Crispies

Menüpreis pro Person: 48,- €

(Alle Gerichte auch einzeln bestellbar: VS 12,- € / ZG 6,- € / HG 21,- € / D 9,- €)

Unsere Weinempfehlung (Preis pro Flasche: 15,- €)

Weißwein:

Pinot Grigio trocken, IGT

Tenuta Sacchetto

Weingut Sacchetto, Venetien

Rotwein:

Passo Doble trocken

Malbec / Corvina

Weingut Masi, Mendoza

Tipps aus unserem Feinkost-Laderl:

Bio-Griebenschmalz

7,- € pro Glas

Bratapfelmarmelade

6,- € pro Glas

Rumtopf 2020

8,50 € pro Glas

Psst! Selbstgemachte Pasta

Selbstgemachte Spaghettini aus unserer Nudelmaschine

in feiner Hokkaido-Kürbisschaumsoße geschwenkt, mit Ofen-Kürbis,
Kürbiskern-Pesto, handgehobelter Parmesan und Rukola

15,- € (Hauptgang-Portion)

wahlweise zusätzlich mit 3 Stück ausgelösten Scampi

21,- € (Hauptgang-Portion)

Heimatliebe-Kulinarik

Landleben-Ente aus dem Ofenrohr

Ausgelöstes Haxerl und Brust knusprig gebraten, in feiner Enten-Naturjus,
confiertes Johannisbeer-Blaukraut und Brezenknödel-Törtchen

19,- €

Boeuf Bourguignon „Landleben“

Zart geschmorte Würfel vom Charolais-Rind in feiner Burgunderjus, Schmorkarotte,
glasierte Speck-Champignons, Kräuter-Crème-fraîche und Kartoffel-Schnittlauch-Püree

21,- €

TIPP! Zum Dazubestellen:

Kleiner Frühlingsalat mit weißem Balsamico-Dressing

4,- €

Feilmeiers kulinarische „Vorratskammer“

Fertig für Sie gekocht und portionsweise vakuumiert!

Boeuf Bourguignon „Landleben“

Zart geschmorte Würfel vom Charolais-Rind in feiner Burgunderjus, Schmorkarotte,
glasierte Speck-Champignons, Kräuter Crème fraîche und Kartoffel-Schnittlauch-Püree

21,- €

Unser Abholservice „Landleben für Dahoam“:

Ihre Bestellungen senden Sie bitte bis Samstag, 21. November 2020, 14:00 Uhr an folgende
E-Mail-Adresse: info@feilmeiers-landleben.de oder **melden Sie sich telefonisch** noch am

Samstag, 21. November, 11:00 – 14:00 Uhr unter **Tel. 08541-8293**

Abholzeiten (bitte fahren Sie mit dem Auto direkt in den Innenhof!!!):

Samstag, 21. November: 16:30 – 19:30 Uhr