



Auszug aus unserer Speisekarte

*"Saisonaler Schwerpunkt" das **Weidegans´l***

Spezialitäten Menü

Gallbrunner Rehterrine mit Dörrzwetschken, Balsamico-Eierschwammerl
& Cranberries

Gemischter Satz 2016 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

X

Getrüffeltes Erdäpfel-Schaumsüppchen & Parmesan Chips

Weißburgunder 2015 Weingut Jurtschitsch Langenlois

X

Barbarie-Entenbrüstchen mit Akazienhonig auf cremiger Polenta &
Ingwer-Zwergorangen

Vulcano 2014(Bf+Cs+Me+Zw) Weingut Iglar Deutschkreutz

X

Pachfurther Bio Schafkäse kalt / warm

Oida Schwoaza 2015 Weingut Netzl Göttlesbrunn

X

Heißes Lebkuchen-Soufflé mit Nashi Birnen Sorbet

Grand Cuvee 2015 Trockenbeerenauslese Weingut Steindorfer Apetlon



Vorspeisen

Koriander Carpaccio vom steirischen Bio-Rind mit Wildspargel auf Ölrauke in knuspriger Parmesanhippe und Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Scampi in der Pankokruste, Joghurt-Kaffir-Lemonen-Dip & Zitronengrasöl

Tartare vom Thunfisch, fermentierten Knoblauch Mousseline & confierten Paprika

Gänseleber-Portwein-Törtchen mit Brioché & Waldhimbeer-Sorbet

Gallbrunner Blunz´n im Glas mit Calvados – Granny Smith & Hokkaido Kürbis Ingwer Chutney

Mangalitza mit Schalotten Confit im Weckglas, lauwarmen Grammel-Pogatscherl & Kürbiskern-Pesto

Suppen

Süppchen vom **Gallbrunner Weidegansl** mit Rosmarin, Zitrone & Bröselknödelr

Gazpacho von sonnengereiften Tomaten und Gurken & Tempura Steingarnele

Gallbrunner-Zwiebelschaumsüppchen mit Pachfurther Bio-Schafkäse & Waldpilz-Croutons

Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

„**Halaszle**“ vom Kottingbrunner Zander mit Ingwer & Koriander

Thai Kokos Süppchen mit Kaffir-Blättern & Red Snapper



Hauptspeisen

*Knuspriges **Gallbrunner Weidegansl** mit Seibersdorfer Orangen-Rotkraut, Waldviertler Erdäpfelknöderl, Maronen & eingelegten Gartenzwetschken und Muskatkürbis*

***Zart rosa Weidelammrücken** an der Rippe und Barbarie-Ente auf Basilikum-Pinien - Risotto, Ingwer Karotten & Rosmarin-Reduktion*

***Koriander Hirschkalb** an der Rippe & Gallbrunner Rehragout mit knusprigen Speck-Grießknöderl & Rubin Carnuntum Reduktion*

***Zart rosa gebratene Beiried** vom Salzburger „dry aged beef“ auf Eierschwammerl-Kerbel Gnocchi & Steinpilz-Hollandaise*

***Zweierlei Tafelspitz** vom Bio-Rind und Kalb mit Herbstgemüse, Röstkartoffeln und Semmelkren_*

*Scharf angebratenes „**Minute-Steak**“ vom Alm-Ochsen mit selbstgeräuchertem Lardo, knuspriger Tempura-Steingarnele & Barbecue Dip*

***Pot au feu** von Mies- und Venusmuschel, Scampi und Flusskrebs mit Kirschtomaten und Ananas*

***Cross gebratener Grundsee-Saibling** & Süßkartoffel mit Lemonen, fermentierten Knoblauch*

***Oktopus, Scampi und Flusskrebs** auf geräucherten Auberginen, karamellisierten Spitz-Paprika & Habanero-Chutney*

***Scampi, Flußkrebs und Kaisergranat** mit Knoblauch und Ingwer auf Ölrauke-Kapuziner Salat in der knusprigen Parmesanhippe*

***Thymian Milchkalb** an der Rippe und Flusskrebs & Steinpilz-Basilikum-Risotto*

*Ebenso empfehle ich Ihnen aus eigener Hausschlachtung Spezialitäten **von Blut- und Leberwurst***

***Backhenderl** vom Freilandhuhn, **Zwiebelrostbraten** nach Großmutter's Art, Klassische **Wiener Schnitzel, Tafelspitz** und vieles mehr*



Desserts & Kaffee

SOMMELIER ESPRESSO

Meinl Bristol Espresso & Süßwein-Spezialität oder mir Amaretto

Dessert Cocktail (ohne Alkohol)

Ananas, Orange, Mandel, Weiße Schokolade, Marille

Hausgemachter Topfenstrudel

Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona & Popcorn Sherbet

*Lauwarm karamellierter Schokopudding von der Valrhona & Bourbon
Vanilleeis*

Grießflammerie & Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Tiramisu-Nockerl

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

*Falls Sie spezielle Wünsche von Gerichten haben, können Sie diese gerne
unserem Küchenchef Jakob mitteilen. Bitte einige Tage Vorlaufzeit einplanen!*