



Auszug aus unserer Speisekarte

Ganselsaison

Zurzeit können wir Ihnen Spezialitäten vom Gallbrunner Bio-Weidegansl anbieten.

Spezialitäten Menü

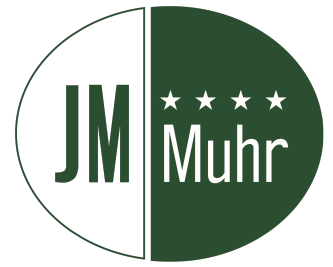
Zart rosa Taubenbrüstchen mit Cranberries & „Vialone Nano“ mit Trüffel
Grüner Veltliner Federspiel 2017 Weingut Hofstätter Spitz

Suppe Gallbrunner Weidegansl mit Rosmarin, Zitrone & Bröselknöderl
Sauvignon blanc 2017 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

Hirschkalb mit Gallbrunner Lardo auf Steinpilzen, Polenta-Tarte
Franz Josef 2013 Weingut Pitnauer Göttlesbrunn

Il Cavallo Nero & Feigen Senf
Merlot -Mythos 2015 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

Heißes Lebkuchen Souffle & Preiselbeer – Sorbet
Pinot blanc Beerenauslese Weingut Steindorfer Apetlon



Vorspeisen

Crème Brulée von der Gansl' Leber mit Granny Smith & Mango-Ananas Chutney

Gänseleber-Portwein-Törtchen mit Brioché & Waldhimbeer-Sorbet

Chioggia-Rüben Carpaccio mit Schalotten-Konfitüre, Macadamia-Nuss & Jambon Iberico

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

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

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

Suppen

Süppchen vom Weidegansl mit Majoran & Bröselknöderl

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

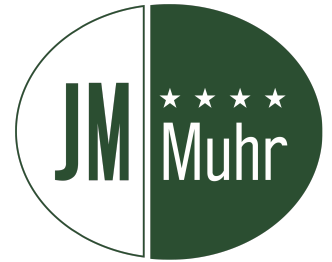
Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

Misosüppchen mit Ingwer, Enoki-Pilzen & Scampi

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Mascarpone & Trüffel

Katalanische Zarzuela mit Jakobsmuschel & Branzino

Cappucino von der Kastanie & Parmesan-Grissini



Hauptspeisen

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

Salzburger Tafelspitz vom Bio-Rind und Kalb mit Wintergemüse, Röstkartoffeln & Semmelkren

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

Ofenfrisches Weidegansl mit Seibersdorfer Orangen-Rotkraut & Marchfelder-Erdäpfelknöderl & eingelegten Gartenzwetschken

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

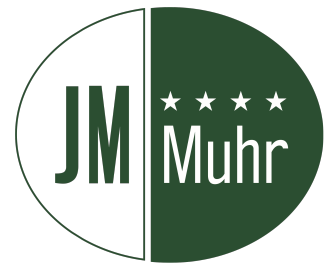
Spinat-Crepe-Cannelloni mit Tomaten-Basilikum Sauce & Grana Padano gratiniert

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 empfehlen wir 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

Grießflammerie & Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Tiramisu-Nockerl

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

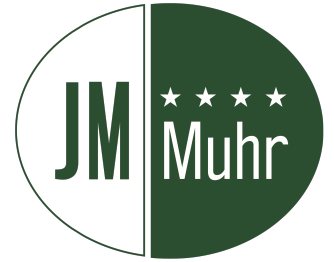
Variation von der Valrhona Bitterschokolade

Lavendel-Brulée & Granny Smith

Panna Cotta & Holunderblüten-Sorbet

Karamellierter Waldviertler Cheese-Cake & Vanille-Eis

Brulée von der Valrhona Bitterschokolade & Schokoladen-Chilli-Sorbet



Käse

Vielleicht etwas **Käse zum Wein** – TOP-gereift von mild bis würzig

Käsevariation aus gereiftem Käse – kleiner Teller mit Gebäck
großer Teller mit Gebäck

Gereifter Parmesan mit kalt gepresstem Olivenöl, Ruccola dazu Gebäck

Süßweinbegleitung zum Käse oder Dessert

Carnuntum - Zigarren

CARNUNTUM PERLA (passend zu Weißwein) aus der Dominikanischen Republik

RUBIN CARNUNTUM (zu kräftigem Rotwein passend) Robusto aus Nicaragua

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