

Herzlich Willkommen im Landgasthof Muhr !
Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu begrüßen.

Kleines Feinschmeckermenü

Fenchel-Curry Schaumsüppchen mit Orange
Dorade Royale | Goldbrasse cross gebraten |
mediterranes Ofengemüse | Orzo-Risotto mit Basilikum | Tomatenpolpa

Großes Feinschmeckermenü

Crème Brûlée von der Gans`l Leber | Waldhimbeer Sorbet

Mais Schaumsüppchen mit Habanero | Pop Corn

Milchkalb-Filet | Fregola | Schalotten | Sojabohnen

Gereifter Parmigiano reggiano | Marillen Chutney

Salzburger Nockerl |

Mango | Nashibirne | Kokos Sorbet

VORSPEISEN

Büffel-Burrata mit Bruschetta | Iberico Schinken | Sizilianischen Oliven

Scharf angebratenes Koriander – Carpaccio vom BIO – Rind |
Sesam-Ingwer Vinaigrette | Pflücksalaten im Parmesankorb

Weißes Mousse von der Tomate | Basilikum-Pinien-Pesto |
knuspriger Polenta-Steingarnele

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

Tartare vom Gelbflossen Thunfisch | Steingarnele | confierter Paprika mit
geräuchertem Habanero | fermentierten Knoblauch

Fangfrische fine de clair Austern | Knoblauch Ciabatta

Scampi in der Pankokruste | Joghurt-Kaffir-Lemonen-Dip | Zitronengrasöl

SUPPEN

Geeiste Gurkenkaltschale | Dille | Blätterteig Fleuron

Gallbrunner-Zwiebelschaumsüppchen | Pachfurther Bio-Schafkäse |
Waldpilz-Croutons

Consommé Gallbrunn mit Liebstöckl |
kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen

Bisque von heimischen Flusskrebse | Paradeiser | Gurken Espuma

Erbsen – Minze Schaumsüppchen | Gallbrunner Lardo | Jakobsmuschel

Halaszle vom Kottingbrunner Zander | Ingwer | Koriander | Topinambur

Gallbrunner Blunz'n, geräucherte Leberwurst, Bratwürstl |
Seibersdorfer Sauerkraut | Rösti | Curry-Zucchini

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

Tafelspitz vom Salzburger Bio-Rind und Kalb | Frühlingsgemüse |
Röstkartoffeln | Semmelkren

Scharf angebratenes Minute-Steak vom Angus-Rind mit Hickory-Holz
leicht angeräuchert | Tempura Steingarnele | Honig-Senfkorndip

Weidelamm und Barbarie-Entenbrust | „Vialone Nano“ Risotto mit
Arbesthaler Bärlauch | Ingwer-Karotten | Keniabohnen im Gallbrunner Lardo

Scharf angebratener Oktopus und Steingarnele auf Auberginen |
confierten Habanero – Paprika | fermentierten Knoblauch

Scampi , Flusskrebs und Kaisergranat mit Knoblauch und Ingwer |
Ölrauke - Hornveilchen Salat | knusprigen Parmesanhippe

Spinat Crepe Cannelloni | Pachfurther Bio Schafkäse |
Tomaten-Basilikumsauce | Pflücksalat mit Balsamico und Olivenöl

Wildlachs-Bowl | Sojabohnen | Udon Nudeln |
Mangold | Frühlingszwiebel | Miso

KÄSE

Vielleicht etwas Käse zum Wein – TOP-gereift von mild bis würzig
kleiner Teller mit Gebäck | großer Teller mit Gebäck
Gereifter Parmesan mit kalt gepresstem Olivenöl, Rucicola dazu Gebäck

DESSERT

Hausgemachter **Topfenstrudel**

Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona | Popcorn Sherbet

Lauwarm karamellisierter Schokopudding von der Valrhona |

Bourbon Vanilleeis

Grießflammerie | Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Tiramisu-Nockerl

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne | Sorbet

Variation von der Valrhona Bitterschokolade

Panna Cotta | Holunderblüten-Sorbet

Karamellisierter Waldviertler Cheese-Cake | Vanille-Eis

Brulée von der Valrhona Bitterschokolade | Schokoladen-Chilli-Sorbet