

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

### *Kleines Feinschmeckermenü*

Sellerie-Schalotten Schaumsüppchen mit Croutons  
Lachsforelle cross gebraten | Trautmannsdorfer Kürbisragout mit  
Gnocchi

### *Großes Feinschmeckermenü*

Beef Tartare vom Bio-Rind | getrüffeltes Wachtelei | Guacamole

Bisque von heimischen Flusskrebsen | Paradeiser | Gurkenespuma

Mit Akazienhonig karamellisiertes Barbarie Entenbrüstchen |  
cremiger Trüffelpolenta | confierten Kirschtomaten

Gereifter Parmigiano reggiano | Marillen Chutney

Maroni Mousse |

Portwein-Bitterschokoladen Bisquit

## 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 karamellierter 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

**Karamellierter Waldviertler Cheese-Cake** | Vanille-Eis

**Brulée von der Valrhona Bitterschokolade** | Schokoladen-Chilli-Sorbet

# Gallbrunner Weidegans' l Spezialitäten

Gansl'leber Portwein-Törtchen auf Brioche | Waldhimbeer Sorbet

Creme Brulee von der Weideganslleber | Cox Orange |  
Gänselleber-Eis

Maroni-Schaumsüppchen | Zimt

Süppchen vom Gallbrunner Weidegansl | Rosmarin | Zitrone |  
Bröselknöderl

Ofenfrisches Gallbrunner Weidegansl | Seibersdorfer Orangen-Rotkraut|  
Maroni | Marchfelder Erdäpfelknöderl |  
eingelegter Trautmannsdorfer Muskatkürbis