

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

### *Kleines Feinschmeckermenü*

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis | Gartenkresse  
Langsam geschmortes Brat'l vom BIO Rind | Eierschwammerl |  
Butter – Serviettenknödel | Sellerie-Heu

### *Großes Feinschmeckermenü*

Sashimi vom Wildlachs | Sesam – Ingwer - Vinaigrette | Ölrauke  
Gemischter Satz 2020 Weißburgunder / Chardonnay Weingut Oppelmayer  
Butternuß Kürbis Schaumsüppchen | Trautmannsdorfer Kernöl  
Roter Veltliner Alte Reben 2020 Weingut Hofbauer – Schmidt  
Mit Akazienhonig karamellisiertes Barbarie Entenbrüstchen |  
„Vialone Nano“ Risotto | Trüffel | Zweigeltreduktion  
Franz Josef 2016 Weingut Pitnauer Göttlesbrunn  
Gereifter Vacherin Mont-d'Or | Marillen Chutney  
Supremus 2018 Weingut Steindorfer Apetlon  
Ofenfrische Bratapfel-Tarte | Nashi – Birnen – Kokos -Sorbet  
Anobis Traminer Brut

## 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

Klares Lemonen Spargelsüppchen | Mangold | Tamarinde |  
Jakobsmuschel

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

Consommé Gallbrunn mit Liebstöckl |  
kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen

Bisque von heimischen Flusskrebse | Paradeiser | Gurken Espuma

Schaumsüppchen von der Edelkastanie | Zimt | Blätterteig

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

Seesaibling „cross“ gebraten | mediterranes Ofengemüse |  
Risotto mit Basilikum | Tomaten Pulpa

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

Hirschkalb aus heimischen Wäldern | Powidl | knusprige Grießbällchen  
mit Gallbrunner Hausspeck | Apfel-Rosmarin-Mousse

## 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**  
**Ofenfrischer Bratapfel Tarte** | Zimteis  
**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