

**Ein herzliches Willkommen im**  
**Landgasthof Muhr**

*Kleines Feinschmeckermenü*

**Seewinkler Tomatensüppchen** | wilder Majoran  
**Branzino cross gebraten** | Basilikum Gnocchi | Cashewnüsse |  
Roter Paprika-Honig Schaum

*Großes Feinschmeckermenü*

**Creme Brulee von der Ganselleber** | **Mango**  
Grüner Veltliner Rosslissen 2019 | Weingut Muhr | Stixneusiedl  
**Steinpilz-Rosmarin-Cappuccino** | **Macarpone**  
Riesling Parapluiberg 2021 | Tom Docker | Theyern  
**Kalbslendchen** | **Fregola Tostata** | **Hokkaidokürbis** | **Schalottenkonfit**  
Mythos 2018 Merlot Landessieger NÖ | Weingut Oppelmayer | Göttlesbrunn  
**Peccorino** | **Ruccola** | **Marillen**  
Supremus 2018 | Weingut Steindorfer | Apetlon  
**Tonkabohnen Schokoladenmousse** | Basilikum-Traminer -Sorbet  
Traminer Brut | Anobis | Zurndorf

## VORSPEISEN

**Büffel-Burrata mit Bruschetta** | Trüffel-Prosciutto | 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

**Gans`l Leber Portwein Törtchen mit Brioche** | Waldhimbeer Sorbet

**„Beef Tartare“ vom Bio Rind** | getrüffeltes Wachtelei | Guacamole

## SUPPEN

**Eierschwammerl-Schaumsüppchen** | Weißbrotcroustons

**Geeiste Gartengurken-Tomaten Gazpacho** | Blacktiger Tempura

**Consommé Gallbrunn mit Liebstöckl** | kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen

**Butternuß-Kürbis Schaumsüppchen** | Trautmannsdorfer Kernöl

**Gallbrunner-Zwiebelschaumsüppchen** | Pachfurther Bio-Schafkäse |  
Waldpilz-Croustons

**Bisque vom Hummer & Paradeiser** | Gurkenespuma

**Seesaibling „cross“ gebraten** | Kräuterseitling | Sojabohnen | Tofu | Basmati

**Thymian Milchkalbs an der Rippe** | Kaisergranat | "Vialone Nano-Risotto" | Steinpilze

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

**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** | Wintergemüse |  
Röstkartoffeln | Semmelkren

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

**Weidelamm und Barbarie-Entenbrust** | Rosmarin -Polenta | Keniabohnen | Dirndl

**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

**Cremiges Eierschwammerl-Gulasch** | Semmelknöderl | Babyleaf |  
Balsamico Dressing

## 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, Ruccola dazu Gebäck

## DESSERT

Hausgemachter **Topfenstrudel**

**Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona** | Popcorn Sherbet

**Lauwarm karamellierter Schokopudding** von der Valrhona | Bourbon Vanilleeis

**Grießflammerie** | Bourbon Vanilleeis

**Veganes Schokoladensouffle** | Marille | Mango Ananas Sorbet

**Mango-Ananas-Sorbet**

**Tiramisu-Nockerl**

**Somloer Nockerl**

**Weißes Schokoladen-Mousse** mit Tonka-Bohne | Sorbet

**Panna Cotta** | Holunderblüten-Sorbet

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

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