



Unser Degustationsmenü

Räucherlachs mit marinierter Avocado und Crème fraiche

Gebratene Scheiben vom Rinderfilet auf grüner Pfeffersauce mit Kartoffel-Pilz-Gröstl

oder

Gegrilltes Zanderfilet auf Tomatenrisotto mit gebratenem Broccoli

Mascarpone-Amaretto-Mohncreme mit Mangos

34,00 inkl. Gedeck

Höldrismühle Schmankerlteller

von überall ein bisschen – auf einmal serviert

20,30

Räucherforellenmousse mit Krenrahm * Kürbiscremesuppe * kleines gebackenes Zanderfilet auf Kartoffelsalat * Schweinemedallions im Speckmantel auf Tomatenrisotto * Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Vorspeisen und Salate

| | |
|---|-------|
| Vitello tonnato mit kleinem Blattsalat und Kapern | 8,50 |
| Carpaccio vom Rind mit Grana, Senfsauce und Rucolasalat | 11,50 |
| Räucherlachstartare auf Rote-Rüben-Apfel-Kren-Salat | 8,90 |
| Frischschafkäse auf Ofentomate mit Kräuterbrösel und kleinem Salat | 6,20 |
| Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit Safran-Dressing | 9,10 |
| Eisbergsalat mit gegrilltem Speck und Toastscheibe, French Dressing und Kürbiskernen | 7,50 |
| Matjesfilet mit Bratkartoffeln, Sauerrahm und roten Zwiebeln | 7,30 |
| Schweinssülzchen mit Paprikavinaigrette und Kürbiskernöl | 7,00 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerln | 3,90 |
| Schwarzwurzelcremesuppe mit Käse-Croutons | 5,10 |
| Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl | 5,10 |