ZUR TRAUBE

Vorspeisen

Gebackenes Bauernei
Lauch / Topinambur / Senfkaviar

Lauwarmer Rehrücken
Safranbirne / Pastinake / Sanddorn

Suppen

Waldpilzsuppe / Trüffelarancini

Frittatensuppe

Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel

Ganslzeit

Gänseleber
Zwetschke / kandierte Pekanuss / Brioche

Gansleinmachsuppe / Bröselknöderl

Traditionelles Martinigansl
Kastanienrotkraut / Kartoffelknödel / Preiselbeerpfirsich

Südburgenländische Weidegans
Kastanienrotkraut / Kartoffelknödel / Preiselbeerpfirsich

Hauptspeisen

Tagliolini
Steinpilze / Trüffel / Asmonte

Ausgelöstes Backhendl
Kartoffel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb
Reis / Preiselbeeren

Rücken vom Neckenmarkter Wildschwein
hausgemachte Kürbisgnocchi / wilder Broccoli / Haselnuss

Ragout vom Neckenmarkter Wildbret
Serviettenknödel / Preiselbeeren

Mariazeller Alpenlachsforelle
Polenta / Pimientos / Kräuterseitlinge / Miso beurre blanc

Wirtshausküche

Rahmsuppe / Bohnensterz
wird gleichzeitig serviert und gegessen, wie damals bei Oma

Pannonischer Strudelteller
verschiedene handgezogene, pikante Strudeln / Schnittlauchrahm

Gekochter Tafelspitz
Röstkartoffeln / Schnittlauchsauce / Apfelkren / Semmelkren

Desserts

Handgezogener Topfenstrudel / Vanillesauce

Hausgemachter Schokokuchen
mit Rum verfeinerte Schokosauce / Schlagobers

Schokotarte / Haselnuss / Quitte

Feiner Käseteller / Chutney