

RESTAURANT

GUT OBERSTOCKSTALL

Hedwies Bloman

- Dezember/Jänner 2018/2019 -

VORSPEISEN

Winterliche Blatt- und Bittersalate mit Nüssen, Kernen
und knusprigem Wagramschinken **H,M,G**

Crème Brûlée und Parfait von der Entenleber
mit Apfel-Schlehengelee und Brioche **A,C,G,O**

Beef Tatar mit geräucherter Eigelbcreme
und getoastetem Schwarzbrot **A,C,D,M,O**

hausgemachte Büffel-Ricottaravioli
mit Blattspinat, Paradeisern und Oliven **A,C,G,L**

Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel **A,C,D,G,L,M,O**

SUPPEN

Rindssuppe mit dreierlei Einlagen **A,C,G,L**

Crèmesuppe von Rudi's Steckrüben mit knusprigem Speckstangerl **A,C,G,L**

FISCHE

Auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet auf Wurzelgemüse und Kren **A,D,G,L,O**

Hengl´s Forelle in Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfeln und brauner Butter

D,G,L,O

Wald4ler Bio-Karpfen, in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

A,C,D,G,M,O

HAUPTSPEISEN

Backerl und Bauch vom Schwein
mit Blunze und Paprikakraut **A,C,G,L,O**

Freilandhendlbrust auf Schwammerlrisotto
und mariniertem Ruccola **G,L,O**

Rindsroulade mit Erdäpfelpüree
und Röstzwiebeln **A,D,G,L,M,O**

Sika-Hirschschnitzel, in Butterschmalz gebacken,
mit Erdäpfel- Vogerlsalat **A,C,G,M,O**

DESSERTS

3erlei Sorbet mit Wagramer Walnussteengebäck **A,C,H**

Maronitorte **A,C,G**

Kardinalschnitte **A,C,G,H**

Mohnschmarren mit Birnen **A,C,G,O**

Klassische Creme Brûlée mit Passionsfruchtsorbet **C,G**

Käsevariation **A,H,O**