

RESTAURANT  
**GUT OBERSTOCKSTALL**  
*Helmut Bloman*

- November 2018 -

**VORSPEISEN**

herbstliche Salate mit sautierten Herbsttrompeten

und knusprigem Wagramschinken G,M,O

Crème brûlée und Parfait von der Entenleber mit Quitte und Brioche A,C,G,O

Carpaccio vom Rinderfilet mit Asiasalat und Senf A,C,M

gebratene Grammelroulade auf Kürbisgemüse A,G,L

Freilandhendlerei mit Kerbelwurzeln und Kerbelöl A,C,G,L

**SUPPEN**

Rindssuppe mit Frittatenscheiben A,C,G,L

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl G,L

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel A,C,L

**FISCHE**

Hengl's Lachsforellenfilet gebraten auf Safran-Fenchelgemüse D, G, L

Hengl's Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfeln und brauner Butter D,G,L

## 6 Gänge Menü

Variation vom Weidegansl A,C,G,L,O

\*\*\*

Waldpilzconsommé mit Kaninchenrücken C,G,L,O

\*\*\*

gebratenes Seesaiblingfilet/Kürbis/rote Linsen A,C,D,F,G,L,O

\*\*\*

Zweierlei vom heimischen Reh, Kohlsossen und Sellerie A,C,G,L,O

\*\*\*

Trappe de noix Echourgnac mit Wagramer schwarzer Nuß A,C,G,O

\*\*\*

Apfel /Karamell/Mascarpone A,C,G

## 4 Gänge Menü

Allerlei von Rudí's Rote, Goldene und Chioggia Rüben A,C,G,L,M,O

\*\*\*

---

Topinambur/Birne/Ricotta A,G,L

\*\*\*

Hausgemachte Tagliolini mit Kohlrabi,Spinat und schwarzem Trüffel A,C,G,L

\*\*\*

Ananas und Kakao A,C,G,H

## HAUPTSPEISEN

Weidegansl gebraten mit Speckkraut oder Rotkraut

Und Erdäpfelknödel A,O

Paillard vom Kalb mit Wagramer Austernpilzen, Schwarzwurzeln und Bulgur A,C,G,L,O

Gekochtes Rindfleisch mit klassischen Beilagen A,C,G,L

ausgelöstes Hendlhaxerl in Butterschmalz ausgebacken mit gemischtem Salat A,C,G,M,O

#### DESSERT

Quittensorbet mit Wagramer Walnussteengebäck A,C,G,H

Sachertorte A,C,G,H

Birnen-Mandelschnitte A,C,G,H

Milchschokoladen-Creme Brûlée und Dirndl C,G

Powidltascherl mit Gewürzorange und Vanilleeis A,C,G,O

Käsevariation A,H,O