

Parkhotel und Restaurant 1888

Suppen

Kalbsessenz

mit Frittaten, Wurzelwerk und Schnittlauch

EUR 8,90

7, Aa, C, G, I, M, L

Gurken Kaltschale

Ricotta & Dill croustillant und Gartenkresse

EUR 8,90

Vorspeisen

Duett von Foie Gras

mit Marillenpüree, dazu Haselnusscrumble
und Zwiebelmarmelade

incl 0,1 Glas Spätzlese Hans Moser „aus den Rieden“

EUR 19,80

L, Hb, J

Tomatenvariation

mit Burrata, Holunder Vinaigrette und Ciabiatta

EUR 15,40

Leberkas

dazu Angemachter Senf, Radieschen,
Essiggurken, Brezn

EUR 12,90

„Fantasy of Beets and Goats“

Überraschung mit Roter Bete und Ziegenkäse,
dazu Kräutercrumble und Meerrettichschaum

EUR 16,40

Crunchy Caesar Salat

mit Parmesan und Croûtons, mit klassischem Caesar
Dressing, wahlweise mit

- mit gebratenen Garnelen EUR 17,50

- mit Hähnchenbrust EUR 14,30

10, B, J

Beilagensalat

Rohkostsalate, Gurke, Cherrytomaten, und
Radieschen,

wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Kräuter-
Dressing oder French Dressing

EUR 5,80

J

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit handgerührten Preiselbeeren,

wahlweise mit Erdäpfelsalat oder Petersilienkartoffeln

EUR 26,00

J

Wiener Backendl

Maishähnchen Suprême in Kürbiskernkruste

wahlweise mit Erdäpfelsalat oder

Petersilienkartoffeln,

dazu Remoulade und mit Kernöl verfeinert

EUR 21,00

J

Stroschwein 12h gegart

mit Salzsellerie, dazu frische Pfifferlinge und Feigen

EUR 28,00

I, L

Kross gebratener Lachs

mit Brokkolicremé, dazu grüner Spargel
und weißer Tomatenschaum

EUR 29,00

12

Duett vom Kalb

Tafelspitz und Zunge

dazu Kartoffelpüree, Meerrettichschaum und

Cremespinat

EUR 27,40

8, I, L

Gebratenes Schweinefilet

mit Pfeffer-Cognac-Sauce,

dazu frische Steinpilze und hausgemachte Gnoccis

EUR 30,00

Pfifferlingrisotto

mit einem Stunden-Ei und Parmesanschaum

EUR 26,80

10, I, L

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

dazu Pfifferlinge und Kräutersalat

EUR 26,00

Nachspeise

Sachertorte Wiener Art

mit Vanillesauce und Marillenmarmelade

EUR 10,90

Schokoladentarte

mit Passionsfruchtmousse und Pfirsichsalat

EUR 11,90

Kokosmousse

mit Beerencoulis, dazu frische Beeren und

Pekanuscrumble

EUR 11,50

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt.

Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen sie uns an.