



Vorher

- Tartar vom hausgebeizten Bio-Lachs mit warmem Rote Rüben-Fond, gebackenen Wan Tan und Essiglinsen € 14,80
- Hausgemachte Frühlingsrolle mit Mango-Chutney, mariniertem Sprossensalat und sautierten Shrimps € 14,80
- Anti-Pasti Teller (Salami, Prosciutto, eingelegtes Gemüse, Wildgarnelen) mit Tomaten-Bruschetta € 14,80
- Endiviensalat mit knusprigem Speck, Croutons, Gorgonzola und Kernöl € 9,80
- Gemischter Salat € 5,80

Suppen

- Kräftige Rindssuppe mit Liebstöckel-Grießnockerl und Gemüsestreifen € 6,80
- Apfel-Sellerieschaumsuppe mit Hirschschinken und Croutons € 6,80
- Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust, Kürbiskernen und -öl € 6,80



Hauptspeisen

- Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Zwiebelbutter und marinierten Salatherzen €14,80
- Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein in Butterschmalz gebacken mit Kartoffel-Endiviensalat oder Pommes € 13,80
- Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein in Butterschmalz gebacken mit Kartoffel-Endiviensalat oder Pommes € 15,80
- Wangerl und rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind mit Kartoffel-Lauchpüree und Wildbrokkoli € 26,80
- Ragout und Rosagebratenes vom heimischen Hirschen mit getrüffelter Selleriecreme, Kohlsprossen und Rotkraut € 25,80
- Gekochter Rindstafelspitz mit Cremespinat, Wurzelgemüse, Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren € 21,80
- Knuspriges Haxerl und rosa Brust von der Ente mit Apfel-Rotkraut, Serviettenknödel und gebackenen Maronibällchen € 23,80
- Fisch nach Tagesangebot (bitte fragen Sie unser Serviceteam)

Nachher

- Tonkabohnen-Crème Brûlée mit marinierten Himbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet € 9,80
- Hausgemachte Powidltascherl mit Zwetschken-Sauerrahmeis und Zwetschkenröster € 9,80
- Walnussparfait mit Moosbeermundl und Vanillesauce € 6,80



Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen
bei unseren beliebten **Steak-Wochen**
ab 15. Jänner 2020

Um Reservierung wird gebeten!

Tel.: 05338 / 20620

E-Mail: gasthaus@kundlerklamm.at