

# Suppen

Klare Steinpilz-Essenz  
mit Wild-Farce-Nockerln

---

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Frittaten  
mit Grießnockerl  
mit Fadennudeln  
mit Butternockerl

---

Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit gebackenem Speckknödel

---

Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen

---

Frische Karotten-Ingwersuppe

---

Kohlrabi-Schaum-Suppe  
mit geröstetem Sesam

---

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse-Croûtons

---

Kräuter-Schaum-Suppe  
mit Frischkäse-Krusteln

---

# Vorspeisen

## Pikanter Dreierlei – Gemüse-Flan

(Karotten, Blattspinat, Kohlrabi)  
dazu eigelegte süßsaure Gemüsestreifen  
auf warmer Schnittlauch Sauce

---

## Tafelspitz Sulz

mit Vogerlsalat, Kernöl Dressing & roten Zwiebeln

---

## Salat Caprese

Mozzarella-Bällchen & Tomaten...

---

## Fächer von der Honigmelone

mit feinem Tiroler Karree Speck

---

## Zartes Roastbeef

dazu Johannisbeer-Glace & Blattsalat Bouquet

---

# Fleisch

## Kalb

Gespickter Braten vom heimischen Kalb  
an Natursauce  
mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison

---

## Schwein

Tranchen von rosa gebratenem Schweinsfilet  
an Champignon-Creme  
mit Kräuter-Tagliolini und Gemüse Bouquet

---

Schweinsfilet im Speckmantel rosa gebraten  
an Portwein-Schalottensauce,  
serviert mit Kartoffeltalern und Gemüseperlen

---

## Rind

Duett vom rosa gebratenen Rind- und Schweinefilet  
an Pfefferrahmsauce  
mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

---

## Rosa gebratenes Roastbeef

mit buntem Gemüsebouquet (Frühling – mit frischem Marchfelder Spargel)  
auf hausgemachten Speckrösti

---

## Rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel

an Portweinjus  
begleitet von Kartoffelspritzgebäck und Mandelbrokkoli

---

## **Lamm**

### **Lammrücken mit Gewürzkruste**

auf Schwarzwurzelgemüse & Rosmarinjus  
dazu Kartoffel-Lauch-Gratin und Röstgemüse-Perlen

---

## **Gemischt**

### **„Linserhof“-Grillteller**

Rind, Schweinerücken, Hühnerfilet – frisch vom Grill  
dazu Pommes Frites, Würstel, Speck, Grillgemüse und Kräuterbutter

---

## **Geflügel**

### **Gebratene Hendlbrust mit feiner Pfifferling-Fülle**

an Kräuterrahm,  
dazu selbst gemachte Schupfnudeln und buntes Gemüsebouquet

---

# Fisch

**Gebratenes Filet vom Bachsaibling**  
auf frischem Blattspinat mit  
Petersilienkartoffeln und Korbelsauce

---

**Gebratenes Forellenfilet**  
an bunten Gemüsetagiatelle und Weißwein-Dillsauce

---

**Gebratenes Lachs oder Zanderfilet**  
auf Riesling-Gemüse mit Kräuter-Risotto und Limettensauce

---

**Fischvariation**  
2 Stk. Knoblauchgarnelen, Zander- und Lachsfilet  
an Kräuterhollandaise  
serviert mit Safranreis und Gemüseperlen

---

# Vegetarisch & Gemüse

## Blattspinat – Polenta-Knödel

auf Schafskäsecreme  
mit sautiertem buntem Gemüse nach Saison

---

## Mit Ratatouille gefüllte und gratinierte Tomaten

auf cremiger Steinpilz-Polenta

---

## Cremiges Kräuter-Risotto

mit frischem Parmesan und schmor Tomaten

- ✚ Frühling mit Spargel
  - ✚ Herbst mit Pfifferlingen
- 

## Spargel aus dem Marchfeld

auf Blattspinat mit Tomaten und Mozzarella gratiniert  
dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (nur im Frühling)

---

## Spinat-Palatschinken

mit Frischrahm und buntem Gemüsebouquet

---

## „Tiroler Knödel Tris“

Spinatknödel, Käseknödel, Schlutzkrapfen  
mit brauner Butter, Rucola und frischem Parmesan)

---

## Gemüsestrudel

mit geschmorten Cocktailtomaten–Petersilienragout  
und Kräuter- Joghurt Sauce

---

# Desserts

Ingwer-Krokant-Halbgefrorenes  
mit mariniertem Dörrobstsalat

---

Zweierlei Schokolademousse  
mit frischen Früchten

---

Grand Marnier-Eisparfait  
mit marinierten Erdbeeren

---

Topfennockerl  
auf Ragout von Waldbeeren

---

Nougatmousse  
mit eingelegten Kirschen

---

Tiramisu  
fruchtig garniert

---

Panna Cotta  
mit Fruchtsaucen

---

Dessertvariation mit frischem Obst  
(Auswahl 4 Sorten)

- ✿ Verschiedenen Mousse-Varianten
- ✿ Tiramisu
- ✿ Panna Cotta
- ✿ Creme Caramel
- ✿ Creme Brûlée
- ✿ Schokotörtchen

# Mitternachtsjause

Hausgemachte Gulaschsuppe  
mit frischem Gebäck

---

Schweizer Wurstsalat  
mit frischem Gebäck

---

Aufstriche  
Liptauer- /Kürbiskern- /Kräutertopfen-  
mit frischem Gebäck

---

Weißwurst mit süßem Senf  
dazu Laugengebäck

---

Ofenfrischer Fleischkas  
mit frischem Gebäck

---

Kalte Platte  
mit frischem Gebäck

---



# Menüpreise ab € 40,00

## Aufpreise

Mitgebrachte Weine	€ 16,00 Pro Flasche
Dekorieren	€ 30,00 Pro Mitarbeiter/Stunde
Tellergeld für mitgebrachte Torten oder Gebäck	€ 3,50 pro Person
Schlagobers	€ 11,00 Pro Liter
Bis 3 Tage vorher, Bekanntgabe der genauen Personenanzahl	Menüpreis pro fehlender Person
Bis 3 Tage vorher Bekanntgabe der genauen Anzahl, ansonsten werden die zu viel gebuchten Zimmer verrechnet	Zimmer pro Person und Nacht €50,00 inkl. Ortstaxe