

## Suppen

Klare Steinpilzessenz mit Wildfarceknockerln	€ 3,80
Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten/Grießknockerln	€ 3,10
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit gebackenem Speckknödel	€ 3,80
Tafelspitzbouillon mit Gemüsejulienne und Fadennudeln/Butternockerln	€ 3,10
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen	€ 3,80
Frische Karotten-Ingwersuppe (mit Garnelen € 4,80)	€ 3,10
Cremesuppe vom Muskatkürbis	€ 3,50
Kohlrabischaumsuppe mit geröstetem Sesam	€ 3,50
Paprikaschaumsuppe mit Frischkäsetascherl	€ 3,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	€ 3,50
Schaumsuppe von Wiesenkräutern mit Topfennockerln (Frühling)	€ 3,80

## Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit gebackenem Tofu und eingelegtem Ingwer	€ 7,20
Pikanter Dreierlei – Gemüsepudding (Karotten, Blattspinat, Kohlrabi) und eingelegte, süßsaure Gemüsestreifen	€ 10,80
Pochiertes Ei auf Gewürz – Couscous-Salat mit Mangoldblatt	€ 7,50
Cremiges Steinpilzrisotto mit Parmesanchip und geschmolzenen Kirschtomaten (Herbst)	€ 9,10

## Fleisch

### Kalb

Zarter Braten vom heimischen Kalb  
an Natursauce mit hausgemachten Spätzle  
und Gemüse der Saison € 17,50

### Schwein

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinsfilet  
an Champignon/Pfifferlingcreme mit Kräutertagliolini  
und buntem Marktgemüse € 16,50

Schweinsfilet im Speckmantel gebraten  
an Portwein-Schalottensauce, serviert mit  
Kartoffeltalern und Gemüseperle € 16,50

### Rind

Duett vom Rind- und Schweinsfilet  
an Pfefferrahmsauce mit Bohnen im Speckmantel  
und Kartoffelkroketten € 17,20

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit buntem Gemüsebouquet  
(Frühling – mit frischem Marchfelder Spargel)  
auf hausgemachten Speckrösti € 19,20

Rumpsteak gratiniert mit Cafe de Paris Butter,  
dazu Kartoffel-Lauchgratin und Sauerrahmdip € 21,50

## Fleisch

### Lamm

Lammrücken mit Gewürzkruste  
auf Schwarzwurzelgemüse, Rosmarinjus,  
dazu Trockenfrüchte-Minz-Couscous

### Gemischt

„Linserhof“-Grillteller € 16,50  
Rind, Schweinerücken, Hühnerfilet – frisch vom Grill,  
dazu Pommes Frites, Grillgemüse und Kräuterbutter

### Geflügel

Putenröllchen mit Gemüsestreifen € 15,10  
auf Jungzwiebelsauce, serviert mit Pastinakenpüree

Gebratene Hendlbrust mit feiner Pfifferlingfülle € 15,50  
an Kräuterrahm, dazu selbstgemachte Schupfnudeln  
und buntes Gemüsebouquet

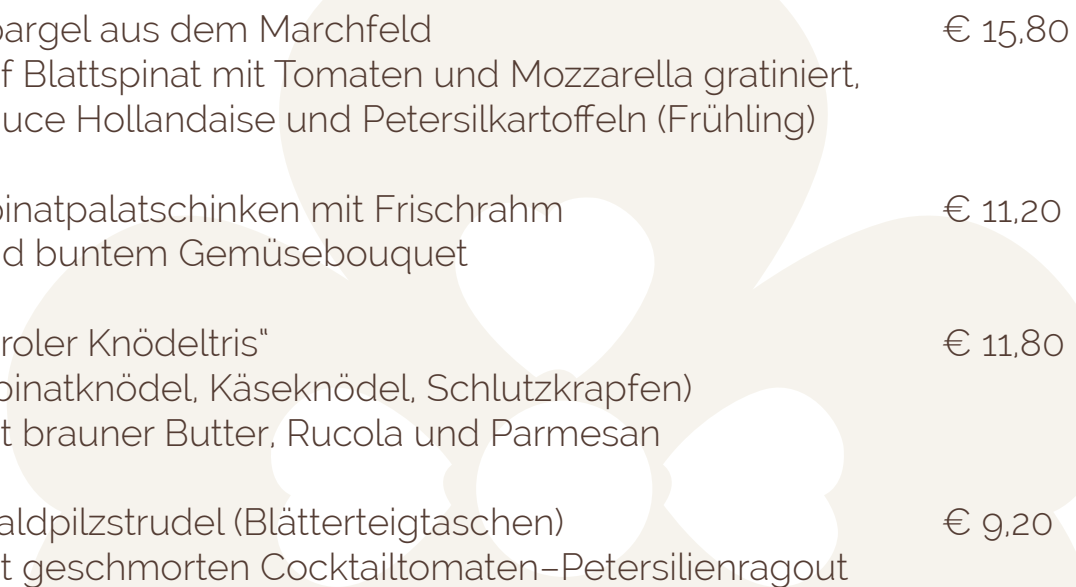
## Fisch

Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf frischem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Kerbelsauce	€ 17,20
Gebratenes Forellenfilet an bunten Gemüsetagliatelle und Weißwein-Dillsauce	€ 15,50
Gebratenes Lachs/Zanderfilet auf Rieslinggemüse mit Kräuterrisotto und Limettensauce	€ 17,80
Forellen – Brandteigkrapfen auf Rote-Rübenpüree, Krenbuttersauce und Gartenkresse	€ 11,20
Gegrillte Steingarnelen auf Pastinaken-Ragout mit Tagliolini	€ 17,20
Gebratene Thunfisch-Würfel mit Salatherzen, Karotten und Petersilie	€ 9,50

## Vegetarisch & Gemüse

Blattspinat – Polentaknödel mit sautiertem buntem Gemüse nach Saison auf Schafskäsecreme	€ 10,20
Wurzelgemüse – Lasagne-Röllchen (wie Cannelloni) auf gebratenem Fenchel und Petersilienbittersauce	€ 11,50
Mit Ratatouille-Gemüse gefüllte Kohlrabi auf cremiger Steinpilz-Polenta	€ 11,50
Couscous – Krautwickel mit geschmortem Paprika-Auberginen-Gemüse und Thymian – Erdäpfel	€ 9,20
Gebackener Risottoknödel mit eingelegten Basilikum-Tomaten und Parmesan	€ 10,80
Pfifferlingtarte mit Kräuterdip und jungen Salatblättern	€ 11,80

## Vegetarisch & Gemüse



Spargel aus dem Marchfeld auf Blattspinat mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Sauce Hollandaise und Petersilkartoffeln (Frühling)	€ 15,80
Spinatpalatschinken mit Frischrahm und buntem Gemüsebouquet	€ 11,20
„Tiroler Knödeltris“ (Spinatknödel, Käseknödel, Schlutzkrapfen) mit brauner Butter, Rucola und Parmesan	€ 11,80
Waldpilzstrudel (Blätterteigtaschen) mit geschmorten Cocktailtomaten–Petersilienragout	€ 9,20

## Desserts



Ingwer-Krokant-Halbgefrorenes mit mariniertem Dörrobstsalat	€ 6,50
Zweierlei Schokolademousse mit eingelegten Rum-Zwetschken	€ 5,80
Grand Marnier-Eisparfait mit marinierten Erdbeeren	€ 5,80
Früchteeisbecher mit frischen Früchten der Saison	€ 4,80
Topfennockerl auf Ragout von Waldbeeren	€ 6,10
Nougatmousse mit eingelegten Kirschen	€ 5,80
Kokos-Parfait an Limetten-Minze-Joghurt	€ 5,80
Mango-Cannelloni mit weißem Schokoladen-Mohnmousse auf Baumkuchen-Sockel und roter Beerensauce	€ 6,50