

Donnerstag, 31. Oktober 2024

Unser Mittagsgeschicht heute: Rindsuppe mit Backerbsen und Schweins-Schopfbraten im Schwarzbiersaftl' mit Semmelknödel

Aus dem Suppentopf/Vorspeisen:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Obermairs echte Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Wiener Suppentopf – zart gekochtes Rindfleisch in der Rindsuppe mit Nudeln, Eierflan und Wurzelgmias

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Blunzn resch gebraten, dazu Erdäpfelschmarren und Sauerkraut

Ofenfrisches Schweinsbrat'l Knödel, Erdäpfel und kalter Krautsalat

Heimisches Wild aus dem Almtal:

Flaumige Erdäpfelknödel mit Wild-Hascheefülle dazu Blaukraut und Wildsaftl

Wildschwein-Frischlingsrücken rosa gebraten, auf Cognac-Zwetschkensauce, dazu Haselnusskroketten und Kohlsprossen

Zweierlei von Reh- und Hirschkalb, in Rotwein-Wurzelrahmsauce, dazu Semmelknödel und Preiselbeer-Kompottfrucht Edel-Ragout vom Hirschkalb im Wacholder-Zweigeltsaftl geschmort, dazu Semmelknödel und Preiselbeer-Kompottfrucht hausgemachtes Blaukraut -extra

Schmankerl vom Innviertler Rind:

Rindfleisch zart gekocht auf Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Vegetarisch-Mediterran:

Pinzgauer Kasnocken mit geröstetem Zwüfi und gemischtem Salat

Fisch „aus Fluss und Meer“:

Saibling im Ganzen mit frischen Kräutern gebraten, dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zander- und Saiblingsfilets mit Gartenkräutern gebraten, dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

hausgemachtes Süßes:

Apfel-Scheiterhaufen mit Schneehaube warmer Heidelbeer-Topfenauflauf Schoko-Indianer mit Schlagobers, Schoko-Rumschnitte, Malakofftorte, Ribiselschnitte, Kardinalschnitte, Trüffeltorte, Bananenschnitte

Waldbeeren-Früchte-Eisbecher (*frische und marinierte Waldbeeren*) mit Eis und Schlagobers;

Eisbecher mit gerösteten Nüssen, Kürbiskernlikör, Schlagobers und Wafferl;

Gemischtes Eis mit Schlag, Coup Danemark, Bananensplit, Kinder-Eisbecher

FR, SA, SO 15.-17.11.: „Feines von Ente und Ganserl“ > Samstag 16.11. auch abends geöffnet!
Wir bitten um Vor-Reservierung!

Weineempfehlungen:

KREMSTAL DAC Riesling „Kremsleithen“ Vorspannhof Silke Mayr, Dross

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

Roter Veltliner „Rothe Erde“ Weingut Ecker, Wagram

Chardonnay, Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Verdejo, Bodegas Menade, **BIO** Rueda, Tierra de Castilla y Leon, Spanien

Zweigelt „Reserve“

WG Salzl, Illmitz, Burgenland

Rubin Carnuntum WG Grassl Göttlesbrunn

Blaufränkisch WG Gager,

Deutschkreutz, Mittelburgenland

St. Laurent „Sommelier Edition“

WG Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Donnerstag, 31. Oktober 2024

Menade tinto Douro DO, Portugal

Pinot Noir „Selektion“

Landauer-Gisberg, Tattendorf

Cote du Rhone „RESERVE“ Famille Perrin

Orange-unfiltriert – „Gluegglich“

Bio-WG Fred Loimer, Langenlois

Palazzo della Torre, Veronese IGT,

Campofiorin, Masi, Veneto

Chianti Classico RISERVA,

Villa Antinori, Toskana, Italien