

## „Genuss pur aktuell“

....auf Wunsch zum Starten: gemischtes Brot vom Bäcker Kolm  
mit Butter, Speck & Aufstrich..... p. Pers. € 3,20

ein Stück Gebäck vom Bäcker Kolm AG € 2,-

### vorher:

Toskanatoast mit Pesto, Wildschweinroastbeef & Wildschweinsalami, Rucola ACGLMNO € 9,80

Gänselebertöpfchen mit getoastetem Nußbrot und hausgemachtem Feigenchutney ACGLMO € 12,50

Pastinakencremesuppe mit Selleriechips und Erdnüssen EGHLMO € 6,50

Ganslcremesuppe mit Gänseklein und hausgemachtem Bröselknöderl ACGHLMO € 6,50

### Hauptgerichte:

Knusprig gebratene Blunzn mit Kürbiskraut und Erdäpfel-Krenpürree ACGLMO € 12,50

Goldfassl Zwickl vom Fass A 0,31 € 3,40

Rosa gebratener Kalbsrücken in Rosmarinsaftl mit Kürbisrisotto und wildem Broccoli ACGLMO € 25,50

St. Laurent 17 Freigut Thallern Gumpoldskirchen, Thermenregion O € 4,00

¼ ausgebratenes Martinigansl im eigenen Saftl mit hausgemachtem Erdäpfelknödel,  
mit Maroni-Butterbröseln und Rotkraut ACGLMO € 19,80

Blaufränkisch vom Kreuz BIO 17, Weingut Wurzinger, Tadten, Neusiedlersee O € 3,80

### Vegetarisch:

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi in cremiger Linsen-Kürbissauce mit Grana & Blattsalat ACGLMO € 14,50

Gelber Muskateller 18, Weingut Markus Huber, Traisental, Niederösterreich O € 3,90

### Vegan:

Süßerdäpfellaberln auf roten Rüben mit Koriander, Erdnüssen, Sojajoghurt & Salat LMNO € 13,50

Welschriesling 18, Weingut Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark O € 3,60

### Nachspeisen:

Schokotarte mit Maronicreme, Karamell, Obers und Preiselbeeren ACG € 6,50

Hausgemachte Powidltascherln mit Butterbröseln und Vanilleeis mit Kernöl ACG € 6,50

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“

## „vom Babenbergerhof nicht wegzudenken“

### Vorher:

Beef tatar vom Rinderfilet gehackt mit Kürbis-Erdnussbuttercreme  
mariniertem Hokkaido & Toskanatoast **ACGM** € 17,50

Hausgemachte Haxlsulz im Rexglas mit Zwiebel & Kernöl **LMO** € 8,50

### Salate & mehr ....

Bunter Salatteller mit Hausdressing **LM** € 8,80 / 7,80

.....mit gegrilltem Hendl & Avocado **ACLM** € 12,80 / 10,-

.....vegetarisch mit Mozzarella, Kirschparadeisern & Basilikum **GLM** € 12,80 / 10,-

.....mit gebratenen Saiblingsfilets & Knuspermais **ACLM** € 12,80 / 10,-

Caesar salad mit ProsciuttoChips, Grana & Rucola **DGLM** € 10,-

### Suppen:

Bouillon mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel **ACGLM** € 4,-

### Fisch:

Gebratene Filets vom Saibling aus der Teichwirtschaft Radlberg  
mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **DGLM** € 20,50

### Wirtshaus Klassiker

Ausgelöstes Backhenderl mit steirischem Erdäpfelsalat **ACGLM** € 14,20

Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserteil im Pfandl in Butterschmalz  
gebacken mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 19,90

Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Braterdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 12,80

Traditionell gekochter Tafelspitz vom Jungstier  
serviert in der Rindssuppe mit Wurzelgemüsen  
dazu Erdäpfelrösti, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Cremespinat **ACGLMO** € 19,80

Fiakergulasch mit Serviettenknödel **ACGLMO** € 12,80

Gegrilltes Filetsteak vom Jungstier mit grünem Pfeffer,  
wildem Broccoli mit Prosciutto, Rucola, Polentapommes & Aioli **LHM**  
160 g € 25,50      220 g € 30,50

### Nachspeisen:

2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade **ACG** € 5,50

Hausgemachter Wiener Schokoladauflauf mit Schokoladesauce & Schlagobers **ACGH** € 7,50

Apfelstrudel mit Vanilleobers & Walnußeis **ACGH** € 5,50

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“