

Fasslhoden

ESSEN · LEBEN · LIEBEN



Vorspeise:

- Hirsch Tartare** frisch geschnitten, klassisch serviert € 12,90
Rote Rüben carpaccio, Schafkäse, Walnüsse, Birne € 8,90

Suppen:

- Klare Rindsuppe mit **Frittaten** oder **Leberknödel** € 3,80
Topinamburcremesuppe, Chips, Obershaube € 4,90

Hauptgerichte:

- Hühnerfilet** mit Petersilkartoffeln,
Gemüse und Kräuterbutter (Wech – Maishuhn aus Österreich) € 12,90
Steaks vom Hirschrücken, Waldpilzsauce, Speck-
Erbsenschoten, Pochierte Birne, Kroketten (Österreich) € 17,90
Burgunderrindsbraten vom Schulterscherzel,
Serviettenknödel, Preiselbeerbirne € 16,90
Jägerpfandl – Hühner- und Schweinsfilet, Speck,
Champignonrahmsauce, Spätzle, Preiselbeeren (Tierwohl) € 15,80
Italienisches Cordon Bleu – (Tierwohl) gefüllt mit Mozzarella,
Rohschinken, Ruccola und Parmesan mit Tomatenreis € 14,90

Forellenfilet (Fischzucht Thorhof Hohenberg) natur mit Knoblauch
gebraten, Thymianerdäpfel, Krensaucce € 19,20

Vegetarisch:

Gemüsecurry (scharf), Apfel, Kirschtomaten,
Bioreis (vegan) € 12,90

Gnocchi Provencale, Kapern, Oliven, Tomaten € 11,90

Salat als Beilage:

Gemischter oder Blattsalat € 3,80

Desserts:

Maronenpüree mit frischen Früchten € 5,90

Steirisches Apfel Tiramisu im Glas mit Eis € 5,90

Weisses Mousse au Chocolat auf Beerenspiegel € 5,90

Haustorte od. Kuchen auf Anfrage

Pala immer frisch aus der Pfanne:

Marillen Palatschinken € 5,50

Wachauer Palatschinken,
Schokosauce und Schlagobers € 6,50

Eis Palatschinken,
Schokosauce und Schlagobers € 7,50

Wir bitten um Retournierung der ausgewählten Speisen
mind. 1 Tag vor der Reservierung per Mail oder Telefon

Fragen zur Allergeneunverträglichkeit:

Information über Zutaten unserer Speisen die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können
erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal oder direkt vom Küchenchef!