

RESTAURANT

GUT OBERSTOCKSTALL

Helmut Kellner

- August 2018 -

VORSPEISEN

Sommerlicher Blattsalat mit sautierten Eierschwammerln und knusprigem
Wagramer Rohschinken **M,O**

Crème Brûlée und Parfait von der Entenleber mit Holler und
Hollerblütenbrioche **A,C,G,O**

Kalbstatar mit Basilikum und Zitrone **A,G,O**

mit Schafskäse gefüllte Zucchini-Blüte dazu Paradeismarmelade **G,L**

Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel **A,C,D,G,L,M,O**

SUPPEN

Rindssuppe mit Leberknödel **A,C,G,L**

Zucchini-Cremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen **G,L**

FISCHE

Hengl's Lachsforellenfilet auf handgedrehten Basilikumnudeln und
konfierten Kischparadeisern **A,D,G,L**

Forelle aus dem Becken blau oder gebraten mit Petersilerdäpfeln und
brauner Butter **D,G,L,O**

6 Gänge Menü

Variation von Kaninchen und Eierschwammerln **A,C,G,L,O**

Consommé und geräucherte Brust von der Wachtel **C,L,M**

Auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet auf allerlei Karfiol und
Brokkoli **A,D,G,L,**

Essigbrombeersorbet mit Buttermilch **G,O**

Zweierlei vom heimischen Reh mit Topfenbriocheknödel und Spitzkraut
A,C,G,L,O

Schokolade und Passionsfrucht **A,C,G,H**

Vegetarisches Menü

Rudi´s Paradeisraritäten/Wassermelone/Scamoza **A,G,M,O**

pochiertes Freilandhendlerei auf Eierschwammerln und Petersil **C,G,**

hausgemachte Artischockenravioli mit Spinat und Paprika **A,C,G,L,O**

Mascarpone/Pfirsich/Gurke **A,C,G,H**

HAUPTSPEISEN

Gebratene Freilandhendlbrust auf Steinpilzrisotto und Zuckerschoten
G,L,O

Rosa Kalbsrücken mit mediterranem Gemüse und Parmesan-
Cremepolenta G,L,O

Geschmortes Rindsschulterscherz mit allerlei Zwiebeln und Annaerdäpfel G,L,O

Lammschnitzel in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Ruccola A,C,G,M,O

DESSERT

Marillensorbet mit Wagramer Walnussteengebäck A,C,O

Topfen-Oberschnitte A,C,G

Himbeer-Schokotorte A,C,G

Sauerrahm Creme Brûlée mit Heidelbeersorbet G,C

Grießknödel mit Brombeeren A,C,G,O

Käsevariation A,H,O