

RESTAURANT
GUT OBERSTOCKSTALL
Mathias Bloman

- Mai/Juni 2019 -

Vorspeisen

Blattsalat und Kräuter aus unserem Garten mit Spargel und knusprigem Speck

€ 13,50

Beef Tatar mit geräucherter Eigelbcreme und getoastetem Schwarzbrot

€ 16,50

Crème Brûlée und Parfait von der Entenleber mit Hollerblütengelee und Brioche

€ 16,50

Frischkäseravioli in Paradeisbutter mit Spinat, Pinienkernen und Belper Knolle

€ 15,-

Solospargel vom Malafa aus Goldgeben mit Sauce Vinaigrette

oder Sauce Hollandaise dazu Petersilerdäpfeln

€ 16,50

Suppen

Rindssuppe mit Schinken-Liebstockschöberl € 7,50

Brennnesselcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln € 7,50

Fische

Hengl´s Lachsforelle auf der Haut gebraten mit Spargelrisotto und Schaum vom wilden Kerbel

27,50

Forelle aus dem Becken blau oder gebraten mit Petersilienerdäpfeln und brauner Butter

€ 23,-

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust mit grünem Spargel und Erdäpfelstrudel

€ 28,-

gekochtes Rindfleisch mit klassischen Beilagen

€ 25,-

rosa Rücken und geschmortes Schulterscherzel vom Kalb mit Lauchpalatschinken und Wagramer Kräuterseitlingen

€ 29,-

Lammschnitzel in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Ruccolasalat

€ 24,-

Desserts

Rhabarbersorbet mit Wagramer Walnussteengebäck € 7,-

Sachertorte € 7,50

Esterhazyschnitte € 7,50

Nugat Creme Brûlée mit Birne € 10,50

Powidltascherl mit Sauerrahmeis € 10,80