

AUERHAHN

Restaurant•Gasthof•Hotel

Unser Menü

Gedeck: Mittag € 2,00 / Abend € 2,50

	Ohne Weinbegleitung	mit Weinbegleitung
4 Gänge:	€ 46,00	€ 69,00
5 Gänge:	€ 60,00	€ 88,00

Hecht geräuchert, Huchencarpaccio
Bachsaibling mariniert,
Avocadosalsa

Roter Veltliner 2018
Ecker, Wagram

Erdäpfelschaum mit Steinpilzen

Gelber Muskateller 2018
Schmid, Stratzing

Steinbutt mit Ingwer auf
Gemüse Couscous, gelben
Paprikaschaum, Blattspinat

Riesling Federspiel Bruck 2017,
Högl, Spitz, Wachau

oder

Haunsberger Rehbock auf
Eierschwammerl, Schupfnudeln,
Kürbis, Portweinkraut

Cuvee Heideboden 2016
Nittnaus, Gols

Kleines Dessert, Topfenknödel,
Creme brule, Joghurt- Pannacotta

Illmitzer Spätlese 2017
Tschida, Bgld

Spitzenweine glasweise (1/8l) aus der 0,75 l Flasche

Grüner Veltliner 2018 Ausstich, Setzer, Hohenwarth	€	4,50
Riesling Federspiel 2017 Bruck, Högl, Spitz, Wachau	€	5,80
Weißburgunder Smaragd 2017 Nothnagl, Wachau	€	6,50
Sauvignon blanc 2018 Potzinger, Ratsch	€	6,20
Merlot 2017 Klein, Andau, Burgenland	€	5,80
Blaufränkisch 2016 Eisenberg Kopfensteiner	€	5,60
Chianti Classico 2015 San Fabiano Calcinaia, Toscana	€	6,90
Cuvee Heideboden 2016 Nittnaus, Gols, Bgld	€	6,50

AUERHAHN

Restaurant•Gasthof•Hotel

Vorspeisen

Huchencarpaccio, Limettenmarinade, Avocado, Marillen	€ 13,50
4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräutern überbacken	€ 14,00
Thunfisch und Schwertfisch süß- sauer, Avocadosalza, Garnelen	€ 14,00
Oktopussalat lauwarm mariniert, Fenchel, Orangen	€ 14,00
Hausgemachte Teigtascherl mit Blutwurstfülle, brauner Butter	€ 12,00
Tafelspitzsulze, gebackene rote Zwiebel, Kernöl, Salat	€ 12,00
Steirisches Wurzelfleisch vom Jungschwein, Kren, Gemüse	€ 12,00
Kalbszüngerl mit Apfelbalsam, Eierschwammerl, Vogerlsalat	€ 12,00

Suppen

Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel	€ 5,60
Fischsuppe mit Thaicurry, Ingwer, Sesamblätterteig	€ 9,80
Kürbis- Kokossuppe mit Jakobsmuschel und Garnelen	€ 6,90

Hauptspeisen

Gekochter Biotafelspitz, Rösti, Cremespinat, Apfelkren	€ 22,00
Gebackenes Kalbsbries, Edäpfel- Gurkensalat, Kernöl	€ 18,50
Rosa Lammkarree Ratatouillegemüse, Artischocken, Polenta	€ 24,00
Kalbsfilet und Rücken, Eierschwammerl, Gemüse, Erdäpfelrösti	€ 24,00
Hirschkalbsrücken, Portweinkraut, Kohlsprossen, Schupfnudeln	€ 24,00
Wildschweinrücken Lavendel, rosa Pfeffer, Kürbisgemüse, Gnocchi	€ 22,00
Seesaibling auf Blattspinat, Kohlgemüse, Erdäpfelperlen	€ 22,00
Steinbutt mit Ingwer, Kräuter, Perlgrauen, grüner Spargel	€ 26,00
Seeteufel mit Scampi auf Wokgemüse, Pak Choi, Basmatireis	€ 24,00

AUERHAHN

Restaurant•Gasthof•Hotel

Leichtes Fischmenü € 40,00

Thunfisch mariniert süß- sauer, Garnelen, Avocadosalsa



Seeteufel, Steinbutt, Scampi auf Tomaten- Basilikumrisotto

Pak Choi, Paprikaschaum



Topfenknödel mit eingekochten Marillen

oder

Kleiner Käseteller

Vegetarisches Menü € 28,00

Gurkencarpaccio mit Tomaten, Oliven, Frisse, Scharfskäse



Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Eierschwammerlragout



Joghurt- Pannacotta mit Heidelbeerragout

Ruhetag: Sonntag abends, Montag und Dienstag!

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

AUERHAHN

Restaurant•Gasthof•Hotel

Köstlichkeiten aus der österreichischen Traditionsküche

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller	€ 18,50
Cordon bleu vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller	€ 20,50
Gebackenes Bauernhendl, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl	€ 17,50
Zwiebelrostbraten rosa gebraten, Braterdäpfel, Speckbohnen	€ 19,50
Hohes Rippenstück vom Styriabeef ca.250g mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Rosmarinerdäpfel, Gemüse	€ 26,50

Beilagen:

Preiselbeeren	€ 2,50
Salatteller	€ 5,60

Desserts und Käse

1 Stück Topfenknödel mit Preiselbeerschaum	€ 6,80
1 Stück Topfenknödel mit Himbeerschaum	€ 6,80
Creme Brulé	€ 8,20
Afro- Eiscafe	€ 5,20
Eispalatschinke mit frischen Früchten	€ 9,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta Grappa	€ 9,60
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 6,20
Palatschinke gefüllt mit Marillenröster, Vanilleeis	€ 8,20
Karamellisierter Apfelschmarrn, Walnusseis	€ 11,50
Valrhona-Schokoladenauflauf mit Himbeersorbet	€ 11,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka	€ 9,20
Bunter Käseteller	€ 14,00