

HOLZPOLDL ABENDKARTE

Kalte Vorspeisen

Hühnerleberterrinen | Sellerie- Quittensalat | eingekochter Holunder 14,00

Hausgeräucherte Aisttal Lachsforelle | Dillgurke | Krensauerrahm | Kaviar 14,00

Warme Vorspeisen

Glasiertes Kalbsbries | Essigsultaninen | Kalbsglace | Zwiebelbrioche 14,00

Gegrillte Calamaretti | flüssige Aioli | Limetten Pak Choi 13,00

Agnolotti Fonduta | Trüffelschaum | gehobelter schwarzer Trüffel 12,00

Salate

Marinierter Chinakohl | gerösteter Speck | Cranberry kl. 3,90 gr. 6,90

Holzpoldlsalat kl. 3,90 gr. 6,90

Suppen

Kräftige Rindersuppe | Suppengemüse | Frittaten oder Griessnockerl 4,10

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis | Topfen- Kürbiskernknödel 5,10

Hauptspeisen

Knusprig gebratene Bio Pekingente aus eigener Zucht in Mörbisch am See |
Semmelknödel | Kartoffelknödel | Blaukraut
Halbe 28,00 Viertel 14,00

Gekochtes Rinder Schulterscherz | Wurzelgemüse | Semmelkren | Röstkartoffel 14,00

Filetspitzen vom Wildschwein | Cognac- Pfefferrahm | gebackener Polentastrudel |
Silberzwiebel 19,50

Rehragout | Griessknödel | eingelegte Williamsbirne | geröstete Kräuterseitlinge 18,00

Steak vom Hirschkalbsrücken | Mandelkruste | Muskatkürbis | gebratene Kartoffelnudeln |
Wacholderglace 29,00

In Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel vom Milchkalb | Petersilienkartoffel |
Preiselbeeren 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Aisttal | Riesengarnelenbattersauce |
Erbsentortellini | Roter Curry 24,00

Agnolotti Fonduta | Trüffelschaum | gehobelter schwarzer Trüffel 17,00

Dessert und Käse

Schokoladen Pavé | Jonagold | Hibiskus | Yuzu 11,50

Nougat- Griessknödel | eingekochte Marille | hausgemachtes Vanilleeis 10,50

Hausgemachtes Sorbet
Zwetschge | Williamsbirne | Yuzu
per Kugel 3,50

Käsewagen klein 10,00 Käsewagen groß 16,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben