

Holzpoldl Abendkarte

Kalte Vorspeisen

Hühnerleberterrinen | Sellerie- Quittensalat | eingekochter Holunder 14,00

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

Warme Vorspeisen

Gebratenes Wachtelbrüstchen | Knollensellerie | gepoppter Quinoa | gesäuerte Williamsbirne 15,00

Gegrillte Rotgarnele | roter Paprika | Honigmelone | Apfelbalsam 15,00

Agnolotti Fonduta | Trüffelschaum | gehobelter schwarzer Trüffel 12,00

Salate

Marinierter Endivien | eingelegte Gojibeeren | Kürbiskernöl | Knusperkartoffel
kl. 3,90 gr. 6,90

Holzpoldlsalat kl. 3,90 gr. 6,90

Suppen

Kräftige Rindersuppe | Suppengemüse | Frittaten, Griessnockerl, oder gebackener
Leberknödel 4,50

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis | Topfen- Kürbiskernknödel 5,50

Hauptspeisen

Knusprig gebratene Bio Pekingente aus eigener Zucht in Mörbisch am See |
Semmelknödel | Kartoffelknödel | Blaukraut
Halbe 29,00 Viertel 16,00

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

Rosa Kalbsfilet | Kräuterspinatpaste | gebackenes Ei vom Leitnerhof |
gelbe Rübe | gebundene Kalbsglace 27,00

Geschmorte Ochsenbacke | weisser Rahmpolenta | Vichy- Vanillekarotte | eingelegte
Perlzwiebel | gerösteter Speck 16,00

Steak vom Hirschkalbsrücken | Mandelkruste | Muskatkürbis | gebratene Kartoffelnudeln |
Wacholderglace 31,00

In Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel vom Milchkalb | Petersilienkartoffel |
Preiselbeeren 19,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Aisttal | Miesmuschelbittersauce | marinierter
Fenchel | Knoblauch- Spritzstraupe 24,00

Agnolotti Fonduta | Trüffelschaum | gehobelter schwarzer Trüffel 17,00

Dessert und Käse

Warmer Schokoladen-Gâteau | Quitte | Hibiskus | Yuzu 11,50

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

Karamellisierte Apfeltarte | Apfel- Zimtsabayone | Frischkäsees 10,50

Käsewagen klein 10,00 Käsewagen groß 16,00