

Holzpoldl Abendkarte

Kalte Vorspeisen

Kalbstartar | geräucherte Eigelb- Mascarponecreme | Kapern | Mandel | Pimpinelle 14,00

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

Warme Vorspeisen

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

Gegrillte Rotgarnele | Garnelenbisque | Zimtblüte | Oxalis 15,00

Tortellini vom geschmorten Kalbsschwanz | Kerbelknolle | Apfelbeere | Belper Knolle 14,00

Salate

Marinierte Endivie | 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

Topinamburschaumsuppe | Macadamianuss und Öl | gekochter Topfenstrudel 5,80

Hauptspeisen

Paprikahendl vom Bio Hof der Familie Zimmer aus Vorchdorf
Butternocken | gerösteter Speck | Sauerrahmcremolata 16,00

Trüffelschwein | Iberico Schweinekotelette | Trüffeljus | getrüffeltes
Kartoffelpüree |
eingelegter schwarzer Trüffel 25,00

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

US Black Angus Prime Beef Strip Loin von der Dan Morgan Ranch |
Holzpoldl Grillgemüse | Sauce Bernaise | knusprige La Ratte Kartoffel |
Pfefferglace 34,00

Geschmolzene Fjord Forelle | Blunzn Dim Sum | Asiatische Aromen |
Paprikacremola | geschmorter Winterspargel 24,00

Radicchio Risotto | Pecorino | geschmorter Jonagold | Schwarze Nuss | Salatherz
14,00

Agnolotti Fonduta | Trüffelschaum | gehobelter schwarzer Trüffel 17,00

Dessert und Käse

Savarin von der Zartbitter Kuvertüre | Quitte | Hibiskus | Yuzu 11,50

Powidltaschen | Butter-Zimtbrösel | hausgemachtes Vanilleeis 10,50

Dessert aus Kuhfrischkäse vom Baumgartner Hof in Lichtenberg | Granny Smith
10,50

Käsewagen klein 10,00 Käsewagen groß 16,00

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