

# Holzpoldl Abendkarte

## Kalte Vorspeisen

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

Zanderfilet | Paradeiser | Basilikum | Salzkammergut Einkorn 14,00

## Warme Vorspeisen

Gebackene Kalbsbriesrosen | Erdäpfel- Maggikraut- Mayonnaisesalat 15,00

Gegrillte Rotgarnele | Garnelenbisque | Zimtblüte | Oxalis 15,00

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

## Salate

Marinierte Endivien | eingelegte Gojibeeren | Kürbiskernöl | Knuspererdäpfel kl. 3,90 gr. 6,90

Holzpoldlsalat kl. 3,90 gr. 6,90

## Suppen

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

Bärlauchschaumsuppe | Erdäpfel- Bärlauchpaunzen | Bärlauchöl 5,20

## Hauptspeisen

Rosa gebratener Lammrücken | hausgemachte Lammsalsiccia | Rohnen Tarte Tatin | Bohnenkrautöl 29,00

Bio Pekingente aus Kremsmünster | Rosa Brust | Keulenpraline | Mispel | Spitzmorchel | Petersilienwurzel 24,00

Geschmorter Kalbshals | Zitronen- Olivenjus | gerösteter Riebelschmarrn | grüner Spargel 18,00

US Black Angus Prime Beef Strip Loin von der Dan Morgan Ranch | Holzpoldl Grillgemüse | Sauce Béarnaise | knusprige Erdäpfel von Familie Schurm aus Lichtenberg | Pfefferglace 34,00

Geschmolzener Seesaibling | Blunzn Dim Sum | Asiatische Aromen | Paprikacremola | geschmorter Winterspargel 24,00

Radicchio Risotto | Pecorino | geschmorter Jonagold | Schwarze Nuss | Salatherz 15,00

Griess-Pilz Knödel | Sauerampferschaumsauce | Safran Chipolle | Pfeffer Crumble 15,00

## Dessert und Käse

Zartbitter Kuvertüre | Rhabarber 11,50

Mohnnudeln | Hollerröster | 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