

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

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

Geschmorte Kalbsbrust | 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