

# 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 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 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 29,00

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

Valrhona Schokoladen Pavé | Quitte | Erdnuss | 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