



GUT ALTHOLZ
LANDHOTEL - RESTAURANT

APERITIF

Winter-Aperol mit Blutorange
6,80 €

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
7,80 €

Kürbis-Orangencremesuppe
Kernöl und Kürbiskernen
7,80 €

VORSPEISE

Tatar vom hausgebeizten Lachs an Senf-Dill-Sauce
Reiberdatschi und Salatbouquet
16,80 €

VEGETARISCH - VITAL

Kartoffel-Blätterteig-Roulade
Grillgemüse und Rieslingsauce
19,80 €

Bunter Salatteller mit gebackenen Scampi im Kartoffelmantel
Sweet Chili-Sauce
21,80 €

FISCHGERICHT

Seeteufel auf Spitzkohl
Salzkartoffeln
28,80 €

FLEISCHGERICHTE

Burgunderbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel
21,80€

Schweinefiletgeschnetzelttes mit Cognac-Pfeffersauce
Buttergemüse und Kartoffelkroketten
24,80 €

In Rotwein geschmorte Kalbsbackerl
Apfelblaukraut und Kartoffelpüree
26,80 €

Edelwildgulasch
Speckrosenkohl und Eierspätzle
26,80 €

Rinderfiletspitzen mit Grillgemüse und
Kartoffelgratin
28,80

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen
Marktgemüse und Bratkartoffeln, bunter Salat
28,80 €

DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
6,80 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis
9,80 €

Crème Brûlée mit Rumkirschen
12,80 €

Espresso mit Vanilleeis, Kürbiskernöl und Pinienkerne
5,80 €

Espresso mit kleiner Crème Brûlée
6,80 €