

Gaumenfreuden im Pichlmayrgut



Vorspeisen

Hirsch Carpaccio a)c)g)l)m)o)

auf Balsamico mit eingelegten Vogelbeeren,
Erdäpfelkas, Rucola und Parmesan

Zweierlei von der Weidegans a)c)d)g)l)m)o)

auf lauwarmem Rotkrautsalat mit Quittenchutney

Schlutzkrapfen mit Kürbis gefüllt a)c)e)g)l)m)o)

auf gebratenen Salatherzen mit gerösteten Kernen und Kresse

Salate

Klassisches halbes Backhendl im Körberl serviert a)c)f)g)h)l)m)o)

mit Kartoffel-Vogerlsalat und hausgemachter Preiselbeer-Marmelade

Bunter herbstlicher Blattsalat a)c)h)n)l)m)o)

mit Kletzen-Grießpiroggen, Radieschen
Tomaten und Kürbiskernen

Gemischter Blattsalat o)n)m)h)l)c)

mit hausgemachtem Balsamico-Dressing

Suppen

Kürbis-Schaumsuppe a)c)g)l)m)o)

mit Wurzelgemüsetascherl und Kernöl

Kräftige Rindsuppe a)c)g)h)l)m)o)

mit Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken ^{a)c)g)}
mit Petersilien-Erdäpfel und hausgemachter Preiselbeer-Marmelade

Rosa gebratenes Steak vom heimischen Rind ^{a)c)f)g)l)m)o)}
mit hausgemachten Erdäpfelkroketten, Speck-Bohnen
und Pfeffer-Rahmsauce

Wahlweise:

vom Filet 230 g

oder

Rib-Eye-Steak vom „Dry Aged Beef“ 330 g

Rosa Hirschrücken am Knochen gebraten ^{a)c)e)f)g)h)l)o)}
auf Speck-Rahmwirsing mit Nusspaunzen und Wacholderjus

Geschmorter Rehbraten ^{a)c)g)e)h)l)o)}
mit Gewürzrotkraut, gebratenen Serviettenknödel,
Wurzelgemüsesauce, und Preiselbeerbirne

Ravioli vom Wildschwein ^{a)c)d)f)g)h)l)m)n)o)}
in Salbeibutter geschwenkt
auf Steinpilzrahmsauce mit glacierten Maroni und Chicorée

Gebratenes Lachsforellenfilet ^{f)c)g)l)m)o)}
auf roter Rübencreme mit Krentascherl,
eingelegten Chioggia Rüben und Weißweinschaum

Veganes Kartoffel-Kürbisgulasch ^{a)l)m)o)}
mit Semmel-Grießknödel und marinertem Babyspinat

Nachspeisen

„Zwetschentraum“ a)c)e)f)g)o)

mit lauwarmem Zwetschenkuchen, Baiser und Salted-Karamell-Eis

Feines Apfel-Zimtmousse a)c)e)f)g)o)

mit Ingwer-Apfelgel,
geschmortem Apfel und Vanille-Eis

Lauwarmer Topfen- oder Apfelstrudel a)c)g)

mit Schlagobers g)

mit Vanillesauce c)g)

Käsevariation vom Stollenkäse f)g)h)m)o)

mit Honig-Nüssen und Feigen-Senf

Longdrink vom Bergkaffee a)c)g)h)

mit Vanille-Eis gerührter Eiskaffee von der Arabicabohne
liebevoll garniert

Vitalbecher a)c)f)g)h)

Cremiges Naturjoghurt mit vielen Früchten, gepopptem Getreide
und fruchtigem Eis

Pichlmayrs Schlemmerbecher a)c)g)o)

Bunter Eisbecher nach Art des Hauses mit Schlagsahne