

Gaumenfreuden im Pichlmayrgut



Vorspeisen

Carpaccio vom eigenen Rind a)c)g)l)m)o)

mit Basilikum, Kräutersalat, eingelegten Eierschwammerl und Stollenparmesan

Vitello Tonnato a)c)d)g)l)m)o)

Kalbsrücken mit Forellenfilet auf leichter Zitronencreme mit eingelegten Mini Gurken, Rucola und Parmesan

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

auf Romanasalat-Herzen mit Sauerrahmdip 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 sommerlicher Blattsalat a)c)h)n)l)m)o)

mit gebratenen Putenstreifen, Eierschwammerl, Radieschen, Tomaten und Sonnenblumenkernen

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

mit hausgemachtem Balsamico-Dressing, Tomaten und Radieschen

Suppen

Kartoffel-Eierschwammerl-Cremesuppe a)c)g)l)m)o)

mit gebackenen Eierschwammerl und Liebstöckel

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 Erdäpfelkrapferl, Speck-Bohnen
und Pfeffer-Rahmsauce

Wahlweise:

vom Filet 230 g

oder

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

Gebratene Maishendlbrust a)c)e)f)g)h)l)o)

auf gegrilltem Minigemüse mit knusprigem Polentastangerl
und Thymianjus

Gekochtes vom eigenen Rind a)c)g)e)h)l)o)

in der Bouillon serviert mit Röstkartoffel, Cremespinat,
Apfelkren und Schnittlauchsauce

Gebratenes Lachsforellenfilet a)c)d)f)g)h)l)m)n)o)

auf Erbsencreme mit knusprigen Zitronen-Minztascherl
und Karottenschaum

Eierschwammerl Gulasch f)c)g)l)m)o)

mit gebratenen Briocheknödel und mariniertem Babyspinat

Hausgemachte vegane Eierschwammerl-Ravioli a)l)m)o)

in Kräutersauce mit Babymangold und Schmortomate

Nachspeisen

Marillen Pie a)c)e)f(g)o)

mit Marillen Röster und Vanille-Eis

Karamellisierte Pfirsiche a)c)e)f(g)o)

mit Sauerrahmschaum, Crumble,
Zitronenabrieb und Naturjoghurt-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