

RESTAURANT
GUT OBERSTOCKSTALL
Hedvig Blom

- Oktober/November 2019 -

VORSPEISEN

Herbstliche Salate mit hausgebeiztem Saibling
und Frischkäse

€ 13,50

Crème Brûlée und Parfait von der Entenleber
mit Quitte und Brioche

€ 16,50

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rudi's Asiasalaten
und Parmesan

€ 16,50

Hausgemachte Ricotta-Nussravioli mit Mangold
Und Oliven-Paradeisvinaigrette

€ 14,-

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittatenscheiben

€ 7,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl

€ 7,50

FISCHE

Gebratenes Filet von Hengl's Lachsforelle
auf handgedrehten Basilikumnudeln und Paradeisschaum

€ 28,-

Hengl's Forelle in Ganzen gebraten
mit Petersilerdäpfeln und brauner Butter

€ 23,-

HAUPTSPEISEN

Rosa Rücken und Geschmortes vom Lamm mit mediterranem Gemüse,
schwarzem Knoblauch und gebratener Rosmarinpolenta

€ 32,-

Gekochtes Rindfleisch mit klassischen Beilagen

€ 26,-

3erlei vom Schwein auf Kürbisgemüse
mit Grießknödeln

€ 25,-

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken
mit gemischtem Salat

€ 25,-

DESSERTS

Sorbetvariation mit Wagramer Walnussteengebäck € 7,-

Wagramer Nußtorte € 7,50

Gedeckter Apfelkuchen € 7,-

Crème Brûlée von der Quitte € 10,50

Buchteln mit Vanillesauce und Rumeis € 10,50