

VORSPEISEN

BEEF TARTAR	Kräuter Aioli frischer Rucola Chili 120 GR. 13,80 200 GR. 18,80
CARPACCIO v Rind	Pesto frischer Rucola Parmesan 13,80
LACHSTARTAR	Avocado-creme Gurke Brotchip 11,90
MOZZARELLA & Prosciutto ^V	Paradeiserchutney Grissini 9,80 auf Wunsch vegetarisch

SUPPEN

RINDERBOUILLON	Frittaten oder Leberknödel Wurzeln 4,20
KASPRESSKNÖDEL	in der Tafelspitzconsome 4,50
KNOBLAUCHCREME	Schwarzbrot-Speck Croutons 4,70

SALATE

BACKHENDL Salat	knusprige Hühnerbrust gem. Salat Joghurtdip 13,80
BEILAGENSALATE ^V	Grüner Blattsalat Gemischter Salat Rucola mit Parmesan jeweils 4,50

^V = Vegetarisch

Information für Allergene erhalten Sie bei unserem Restaurantleiter

fangfrischer **FISCH**

ZANDERFILETS vom Rost**	Röschengemüse Rucola-Knoblauchpasta	19,80
	**Auf Wunsch gebacken mit Erdäpfel-Gurken Salat & Sauce Tatar	
Gut Dornau SAIBLING	cremiges Lauchgemüse Petersilkartoffel	19,80
WOLFSBARSCH & GARNELE	mediterranes Gemüse Rosmarinerdäpfel	23,50

STEAKS & GRILL

FILET	200G	Kartoffelgratin Pfefferjus Speckbohnen	26,80
		dazu 2 Stk. Black Tiger Garnelen +	5,10
RINDERFILETSCHNITTEN		Rucola-Tagliatelle Pfeffersauce	19,90
BEIRIEDSCHNITTE		Erdäpfel-Speck Krokette Grillgemüse Kräuterbutter	19,80
SCHWEINSMEDAILLIONS		Speckmantel Pilzrisotto Romanesco	17,90

Lengbachhof **KLASSIKER**

ZWIEBELROSTBRATEN		Bratkartoffel Speckbohnen	18,80
GRILLMIX	Filets v Rind/Schwein/Pute	Dip-Saucen Steakfries Gemüse	16,80
Feinschmecker KOTELETT		Spiegelei Pommes Gemüse	14,90
das WIENER vom Kalb		Petersilerdäpfel gem. Salat	18,80
SCHNITZEL	Schwein / Pute	mit Pommes, Reis oder gem. Salat	12,80
Wienerwald CORDON		gefüllt mit Bauchspeck & Bergkäse dazu Petersilerdäpfel & Preiselbeeren	15,90

V = Vegetarisch

Information für Allergene erhalten Sie bei unserem Restaurantleiter

HEUTE im *Lengbachhof*

Vorweg

cremige KARTOFFEL - LAUCH Suppe
mit knusprigem Speck & grünem Öl 4,80

zum Hauptgang

Medaillons vom HIRSCHRÜCKEN
Apfelrotkraut | Schupfnudel | Kohlsprossen 22,80

WILDRAGOUT
Wurzeln | Serviettenknödel | Preiselbeer 17,80

PICCATA MILANESE
Paradeiser-Rucolatagiatelle von der Pute 15,50
vom Kalb 18,90

ausgelöstes BACKHENDL
mit gemischtem Salat 14,80

vegetarisch

Thai CURRY
Wok Gemüse | Basmatireis
vegetarisch ^V 12,80
mit Huhn + 3,00
mit Garnelen + 5,00

RISOTTO ^V
frische Pilze | Parmesan | Pesto 12,80
mit Riesengarnelen + 5,00

GNOCCI ^V
Tomatenragout | Mozzarella | Rucola | Parmesan
12,50

^V = Vegetarisch

Information für Allergene erhalten Sie bei unserem Restaurantleiter

Dessert zum süßen Abschluss

warmer SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern
cremigtes Kokoseis | Schlag

7,50

Zweierlei SCHOKOMOUSSE
frische Beeren

7,50

flaumige TOPFENNOCKERL wie früher
Zwetschkenragout | Vanilleschaum

7,80

Haselnuss - Nougat PARFAIT
marinierte Mandarinen

6,90

Tanjas SACHERTORTE
hausgemachte Marillenmarmelade | Schlagobers

4,50

PALATSCHINKEN nach Art der Seniorchefin

Mit Marillenmarmelade ODER Nutella
"Theresia" Himbeeren | Vanilleeis

4,60
+ 1,30

hausgemachter APFELSTRUDEL

4,80

Österreichische KÄSEAUSSWAHL
Chutney, Gebäck

9,80

Digestiv

Grappa „Moscato“ Nonino
Grappa „Chardonnay“ Nonino
Grappa „Bocchino“ Spezial



2cl € 4,90
2cl € 4,90
2cl € 4,90

Edelbrände (100% Fruchtdestillat)

Marillenbrand
Williamsbirne
Kriecherlbrand



Manufaktur für edlen Brand & feinen Essig

2cl € 6,00
2cl € 6,00
2cl € 6,00

Eisspezialitäten

EISKAFFEE

Schlagobers | Vanilleeis
5,80

Heiße LIEBE

Himbeeren | Vanilleeis
6,20

SORBETVARIATION

Erdbeere, Mango & Zitrone
marinierte Beeren
6,50

Eisorten

Vanille, Schokolade, Pistazie, Kokos und Banane

Sorbetsorten

Erdbeere, Mango und Zitrone