

Marie therese

GASTHAUS

Vorspeisen

Vichy-Soisse mit Knusper € 10.5
Kartoffel-Lauch-Süppchen

Münchner Burrata von Oi Fra € 16
mit Salaten vom Tagwerk

Rote-Beete Hummus € 11
Walnuss, Olivenöl

marinierte Renke vom Schliersee € 16
Billesberger Beeten, Mönchsbart, Kerbel-Dillcrème

Hauptspeisen

Zucchini-Lauch Quiche € 16
mit Sauerrahm und kleinem Salat

Backhendl vom Maishuhn € 24
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Gribiche

Merguez 3 Stück, € 21
vom Lamm & Rind mit Riesling - Rahmkraut &

Ragout vom Poltinger Lamm € 26
mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Feldsalat

gegrillte Entenbrust vom Lugeder € 26
mit Blaukraut und Blumenkohlcrème

Spitzkohl € 21
mit Waldpilzen von Renate Zollner und Antersberger Beurre blanc

Trevisano Risotto € 21
mit Taleggio, Birne und Walnüssen

Gebratenes Filet von der Lachsforelle € 32
fritterter Rosenkohl, Blumenkohl und Schnittlauch-Emulsion

Dessert

Steirer Eis „**OMAS KLASSIKER**“ € 8
Vanilleeis, Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant