
GENUSSWERKMENÜ

Reischenböck's Lachsforelle A/C/D/G/L/M/O

Geräuchert | Gegrillter Romanasalat | Pumpnickel Zwieback | Purple Haze |
Limette | Brombeere



Melange von Mediterranen Kräutern A/G/L/O

Ricotta-Tomaten Schnitte



Eierschwammerl Caramelle A/C/G/L/O

Kartoffel Ragout | Räuchertofu Schaum | Salbei



Petit Tender vom „Innviertler“ Wagyu Beef C/G/L/M/O

Steak | Portwein Zwiebel | Sommertrüffel | Edamame | Eierschwammerl Blinis



Brombeere A/C/F/G/H/O

Brombeer Mousse | Joghurt-Minz Eis | Schokolade Sponge | Brombeer Ragout

Menü 5 Gänge

88,00

Weinbegleitung 5 Weine

32,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe 83,00

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang 74,00

ohne Dessert 77,00

Weinbegleitung 4 Weine

28,00

Gedeck 4,10 pro Person

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Raritäten A/G/L/V

Büffelmozzarella | Tomaten Salat | Tomaten Fond | Basilikum Öl |
Weißer Tomaten Espuma



Melange von Mediterranen Kräutern A/G/L/V

Ricotta-Tomaten Schnitte



Mangold Risotto G/L/V

Geflämmerter Schafkäse



Eierschwammerl Caramelle A/C/G/L/V

Kartoffel Ragout | Räuchertofu Schaum | Salbei



Brombeere A/C/F/G/H/V

Brombeer Mousse | Joghurt-Minz Eis | Schokolade Sponge | Brombeer Ragout

Menü 5 Gänge

74,50

Weinbegleitung 5 Weine 32,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe 67,50

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang 57,00

ohne Dessert 58,00

Weinbegleitung 4 Weine 28,00

Gedeck 4,10 pro Person

VORSPEISEN

Kaninchen Galantine <i>C/G/L/M/O</i>	18,50
Dörrzwetschke Buttermilch Melone Eierschwammerl Speck	
Reischenböck's Lachsforelle <i>A/C/D/G/L/M/O</i>	17,90
Geräuchert Gegrillter Romanasalat Pumpernickel Zwieback Purple Haze Limette Brombeere	
Tomaten Raritäten <i>A/G/L/O</i> <u>Vegetarisch</u>	15,50
Büffelmozzarella Tomatensalat Tomaten Fond Basilikum Öl Weißer Tomaten Espuma	

SUPPEN

Rinderkraftsuppe Wurzelgemüse <i>A/C/E/G/L</i>	5,70
➤ Kaspressknödel, Leberknödel oder Frittaten	
➤ 3erlei Einlage (Kaspressknödel Leberknödel Frittaten)	6,10
Melange von Mediterranen Kräutern <i>A/G/L/O</i>	6,90
Ricotta-Tomaten Schnitte	

SALATE

Beilagensalat <i>M/O</i> <u>Vegetarisch</u>	5,10
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch	

Vorspeisensalat	M/O	<u>Vegetarisch</u>	6,10
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch			
Bunte Salatvariation	M/O	<u>Vegetarisch</u>	
Blattsalate Tomaten Gurken Paprika Radieschen Zucchini Junglauch			
➤ mit Gebratenen Putenstreifen	G/M/O		15,40
➤ mit Gebratenen Roten Wildfang Garnelen	B/G/M/O		18,40

HAUPTSPEISEN

Eierschwammerl Caramelle	M/C/G/L/O	<u>Vegetarisch</u>	22,90
Kartoffel Ragout Räuchertofu Schaum Salbei			
Risotto	G/L/O		18,50
Mangold			
➤ mit Gebratenen Roten Wildfang Garnelen	B/G/L/O		25,50
➤ mit Geflammtem Schafkäse	G/L/O		22,50
Reischenböck's Saibling	D/G/L/O/R		28,90
Filet Oktopus Petersilie Kapstachelbeere Beurre Blanc Australisches Zitronenblatt			
Maishendl	A/C/E/F/G/L/O		27,90
Brust Buchweizen Mais Püree Gepickelter Mais Schmorlauch			
Petit Tender vom „Innviertler“ Wagyu Beef	C/G/L/M/O		34,50
Steak Portwein Zwiebel Sommertrüffel Edamame Eierschwammerl Blinis			
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Beilagensalat	M/G/L/M/O		
Wahlweise Petersilienkartoffeln oder Pommes			
➤ Schwein			16,90
➤ Pute			16,90
➤ DAS ORIGINAL vom Kalb			27,90

DESSERTS

Himbeer-Stracciatella Törtchen	C/F/G/H/O	16,90
Schokoladen Biskuit Himbeergelée Schokolademousse Stracciatella Mousse Himbeersalat Dunkle Schokolade Himbeersorbet		
Brombeere	A/C/F/G/H/O	15,90
Brombeermousse Joghurt-Minz Eis Schokolade Sponge Brombeerragout		
Pfirsich & Topfen	A/C/G/O	15,50
Pfirsich Cheesecake Pfirsich-Topfen Eis Pfirsich Kompott Pfirsich Gel Topfen Espuma		
Chef's Marillenpalatschinke	A/C/G/O	pro Stück 3,50
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	O	7,50
Käsevariation	A/F/G/H/M	16,90
mit hausgemachten Chutneys Nüssen Trauben Brot		

SÜSSWEINE

2020 Brachetto d'Aqui DOCG	O	1/16	6,10
„Braidà „Giacomo Bologna, Piemont			
2020 Welschriesling Eiswein	O	1/16	7,50
Weingut Pongratz, Gamlitz / Südsteiermark			

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caramel Cappuccino	G	4,30
Cappuccino mit Caramel Geschmack		
Bianco Delicato Iced	A/C/G/H	6,90
Karamell Eis Vanille Eis Bianco Delicato Verlängerter Kalter Milchschaum		
Affogato al caffè	C/G	5,30
Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen		

KENNZEICHNUNG ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Ei	C	Fisch	D
Erdnüsse	E	Sojabohnen	F
Milch	G	Schalenfrüchte	H
Sellerie	L	Senf	M
Sesam	N	Schwefeldioxid	O
Lupinen	P	Weichtiere	R

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

André Christon Munderfing Schnäpse

Aigner´s Innvierler Garnelen Wildenau Garnelen

Altheimer Jagdgesellschaft Wild

Baischer Spezialitäten Fleisch

Bäckerei Krautgartner Lohnsburg Brot und Gebäck

„Bäckerbauerhof“ Fam. Reischenböck Weng Eier, Kartoffeln und Fische

Brauereri Ried Bier

Duringer Roman Rossbach Honig

Eiswerk Bergheim Eis

„Häusl´s Schafkäs Schmankerl“ Fam. Spitzer St. Marienkirchen/H. Schafkäse

Haidenthaller Mettmach Wurstwaren

„Lengfeldner Hof,“ Fam. Weißenbacher Neukirchen an der Enknach Wagyu

Marillenbauer Dallinger Geinberg Marillen

Schopperinger Fog´n Imperium Mangalitza

Spargelhof Mayer Spargel, Rhabarber und Radieschen

„Spanseder“ Fam. Zogsberger Auroldmünster Most, Apfelsäfte und Schnaps

Steiner Scharten Kirschen

„Wiesinger Traunstein Kernöl“ Fam. Oberndorfer Schwanenstadt Kürbiskernöl

Ziegenhof Eigelsberg Fam. Zollner Höhnhart Ziegenkäse und Kitzfleisch