

VIN ZENZ PAUSEnfunch LI

Dienstag, 15. bis Freitag 18. September
jeweils von 11.30 bis 13.30 Uhr

VORSPEISEN

Die gibt's die ganze Woche

Frühherbstlicher Salat

Hokkaido Kürbis / Blattsalat / Feigendressing

Riesling Schaumsuppe mit Brotchips

DESSERTS

Wählen Sie aus unserem
Dessert-Angebot vom Tresen!

2 Gang Vegetarisch € 11,90

2 Gang Fleisch / Fisch € 13,90

3 Gang Vegetarisch € 14,90

3 Gang Fleisch / Fisch € 16,90

HAUPTSPEISEN

Die gibt's nur heute

DIENSTAG

Knuspriges Buttermilch Huhn

mit Chili Mayo & Sesamkraut

Einkorn Risotto

mit Schafrischkäse & Kräutern

MITTWOCH

Boeuf la Motte

Wurzelgemüse / Kipfler-Erdäpfel

Gemüse Tarhonya

Kräuterpesto & getrocknete Tomaten

DONNERSTAG

Faschierte Laibchen

Erdäpfelpüree & Röstzwiebel

Gefüllter Spitzparika

Hirse / Reis / Koriander

FREITAG

Bouillabaise von heimischen Fischen

Aioli & Weißbrot

Tempura Gemüse

Kürbiskernöl-Mayo

Höchste Güte aus nächster Nähe

Bei uns kommt höchste Güte aus nächster Nähe auf den Tisch – am besten bio. Die Produkte trudeln meist aus der unmittelbaren Umgebung ein, z. B. aus dem Pielach- oder Traisental, um bei unseren Köchen zu raffinierten, aber auch klassischen Gerichten der neuen österreichischen Küche verarbeitet zu werden. Und Vegetarisches ist bei uns nicht bloß Beilage, sondern kann auch bekenkende Fleischtiger begeistern.

VIN ZENZ PAU LI



VEGETARISCH



VEGAN

Gedeck aus regionalen Produkten € 4,80 / Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben in Euro (€).

KALTE VERFÜHRUNG

Bachsaibling

Fischzuchtburger, St. Pölten
Karfiol, Boskop Apfel, Mandel

10,50

Tomaten Vielfalt

Blün Auquaponik, Wien
Ochsenherz- Tomaten, Bunte Kirschtomaten, Marzano- Tomaten
Estragon, Waldstaude

9,50

Beef Tatar vom Pielachtaler Rind

Brot und Schaum vom Bertl's Erdäpfel, Senfsaat

100g - 10,90 / 180g -16,50

WARM VERFÜHRUNG

Rindssuppe

hausgemachte Frittaten

3,80

Cremesuppe vom Kürbis

Zitronengras / Birne

4,80

Geräuchertes Bio Hühnerei

1 Stunde gegart / Eierschwammerl / Mais / Traubenkerbrot

9,80

HAUPTSPEISEN

Blün Wiener Aquaponic

Bei der Aquaponic verbindet man den Kreislauf der Fischzucht mit jenem der Pflanzenproduktion
Wiener Wels, confierte Melanzani, gegrillte Paprika, Buchweizen

21,00

Geschmortes Spitzkraut

geröstete Haselnüsse, Gewürz Hollandaise, Gartenkresse

14,50

Gegrillter Karfiol

Erdnusscreme, Sesam, Spinat Miso

15,50

ausgelöste Stelze vom Pielachtaler Schwein

Fleisch vom Strohmaier / Hofstetten
Zwetschken Sauce, Kürbisvariation, Fisolen

18,50

36 Stunden gegartes Mostvietler Jungrind

Weissenbacher Champignons, BBQ Jus
geschmorten Zwiebel, Gelbe Rübe

22,50

UNSERE KLASSIKER

Rindsroulade vom Pielachtaler Weiderind

Wurzelgemüse, Spätzle

18,00

Alt-Wiener Backfleisch

Gebackener Tafelspitz, Blattsalat, Remouladensauce

Braterdäpfel

17,00

Schweinsschnitzel vom Traisentaler Schwein

Erdäpfel-Blattsalat

12,50

Kalbsbutterschnitzel

cremigtes Kartoffelpüree, Röstzwiebel

17,50

Geröstete Spanferkelleber

glacierten Äpfel, geschmorten Roscoff Zwiebel, Kipfler Erdäpfel

15,50

DESSERTS

Grießflammerie

Holler Röster aus dem eigenem Garten, Honigeis vom Hansinger

8,50

*Schokolade*³

Vielfalt von der Valrhona Schokolade

Weichsel, Erdnuss

9,90

Topfenknödel

Butterbrösel, Zwetschken, Walnuss, Walnusseis

9,00

EIS

Pielachtaler Dirndl

Dirndlsorbet (Bachinger Kirchberg an der Pielach), Rosenschaum,
Hafercrumbles

5,60