

# Aschermittwoch 2024

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

## Aperitif

### Penninger's Franz Joseph Spritz

Wildberry | Blutwurz | Zitronensaft | Orange 6,90 €

### Limoncello Spritz

Sekt | Limoncello | Soda | Basilikum | Eis 6,90 €

## Vorspeisen

### Matjesfilet nach traditioneller „Hausfrauen Art“ mariniert,

mit Salatbouquet und Petersilienkartoffeln 11,90 €

Als Hauptgang 16,90 €

### Duett von Riesengarnele am Spieß gebraten und Räucherlachs

an Kartoffelrösti und Salatbouquet 14,90 €

## Suppen

**Feine Kräuterrahmsuppe** mit gebackener Riesengarnele 7,20 €

### Bayrische Safran-Fischsuppe mit Zander, Saibling

und Miesmuscheln, feinen Gemüsestreifen und Blätterteigstangerl 7,40 €

Als Hauptspeise 15,60 €

## Vegetarisches

### Würziges Thai-Gemüsecurry „a la Jum“ *vegan* mit Kokosmilch,

rotem Thaicurry, buntem Gemüse und Basmati-Zitronenreis 14,90 €

**zusätzlich mit Riesengarnelen**, pro Stück 2,90 €

### Pastasotto mit gebratenem Fenchel, Paprika, Staudensellerie,

Blattspinat, frischem Parmesan und Butter 14,90 €

## *Unsere Fisch-Schmankerl*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Seelachsfilet „Wiener Art“</b> , in Butter gebacken,<br>mit Remouladensoße und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat  | 16,50 € |
| <b>Fangfrische Forelle</b> vom Westenkirchner „Müllerin Art“,<br>im ganzen gebraten, mit Zitronen-Petersilienbutter,<br>Salzkartoffeln und gemischte Saisonsalate                        | 20,90 € |
| <b>Dorade nach „Provenzalische Art“</b> , am Stück in der Cocotte gegart<br>mit Champignons, Frühlingslauch, getrockneten Tomaten<br>und Knoblauchbutter, dazu gebratene Kartoffelwürfel | 20,30 € |
| <b>Fangfrisches Karpfenfilet</b> im Weinteig gebacken,<br>mit Frankfurter Grüner Soße, dazu lauwarmer Kartoffel-Feldsalat  | 21,50 € |
| <b>Zanderfilet</b> , gebraten, in leichter Knoblauchbutter<br>mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch,<br>dazu weißer und wilder Reis und ein bunt gemischter Salatteller            | 20,90 € |
| <b>Cordon Bleu vom Zander</b> , gefüllt mit Räucherlachs und<br>Mozzarella, auf Basilikumsoße, dazu Gemüsepastasotto   | 23,10 € |
| <b>Strudel von Westenkirchners' Saibling, Zander und Garnelen</b><br>auf frischen Blattspinat, Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln   | 24,50 € |
| <b>Frische Miesmuscheln</b> in Tomaten-Knoblauch-Sud,<br>mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern, dazu Baguette   | 15,30 € |
| <b>Lachsforellenfilet vom Westenkirchner „Spreewälder Art“</b><br>auf Gemüsestreifen und frischem Blattspinat<br>im Ofen mit Sauerrahm überbacken, dazu Reiskroketten                    | 22,50 € |

## Zum süßen Abschluss

|  |        |
|--|--------|
| <b>Karamalisierte Ananas</b> mit Amarena-Kirsch Eis, Sahne und frischen Früchten                         | 7,50 € |
| <b>Mousse von dunkler Schokolade</b> , nach altem Rezept, mit Eierlikör und verschiedenen Saisonfrüchten | 7,80 € |
| <b>Hohenwarter Dessertdreierlei</b><br><i>Lassen Sie sich von unserem Chef de Cuisine überraschen!</i>   | 7,90 € |
| <b>Süßes Busserl im Glas</b><br>Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso, Eierlikör und Sahne                  | 5,60 € |

## Weinempfehlungen

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| <b>Sauvignon Blanc   Qualitätswein   trocken</b>                 | 1/8 l  | 5,90 €  |
| Weingut Markus Schädler, Deutschland, Pfalz                      | 1/4 l  | 8,90 €  |
| vollmundig, Aroma von Mandarine, 12,5%                           | 0,75 l | 24,50 € |
| <b>Chardonnay   Qualitätswein   trocken</b>                      | 1/8 l  | 5,90 €  |
| Weingut Migsich, Österreich, Burgenland                          | 1/4 l  | 8,90 €  |
| zart nussig, fein fruchtig, Noten von Grapefruit und Melone, 13% | 0,75 l | 24,50 € |

## Starkbier zur Fastenzeit

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Schwendl's dunkler Weißbierbock</b><br>Obergäriges Starkbier, Weißbräu Schwendl, Tacherting, 7,4 % | 0,5 l | 4,20 € |
|---|-------|--------|