



# Tagesmenü

Flachgauer Bauernhenderl in 2 Gängen

Die Haxerl gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Die Brust gebraten mit Ofengemüse und Thymianerdäpfel

Himbeertiramisu mit Nektarinen und weißem Kaffeeis

35,00



## Romantikmenü

Geschmolzener Kalbskopf und Jakobsmuschel  
mit Basilikum, Paradeiser und Kräutersalat

2009 Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“, Hirtzberger, Wachau

Koriander Limonensuppe mit asiatischem Strudel

Lachsforelle auf Spinat-Limettenrisotto mit geschmorten Paradeisern

2008 Grauburgunder „Langenloiser Spiegel“, Bründlmayer, Kamptal

Rehrücken aus unseren Wäldern  
mit Gänseleber, Pilzen und Selleriecrème

2007 Blaufränkisch „Jois“, Scheiblhofer, Neusiedlersee-Hügelland

Trilogie von Schokolade, Mango und Passionsfrucht

2004 Riesling Spätlese Graacher Himmelreich, Joh. Jos. Prüm, Wehlen/Mosel

mit 5 Gängen	65,00
mit Weinbegleitung	98,00

mit 4 Gängen	55,00
mit Weinbegleitung	88,00

Gerne servieren wir unser Romantikmenü bis 13:30 Uhr und bis 21:30 Uhr!



## Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Joghurtdressing	7,00
Mediterrane Gemüsesulz in der geeisten Paradeisersuppe	10,50
Melonen Flusskrebs Cocktail	16,50
Geschmolzener Kalbskopf und Jakobsmuschel mit Basilikum, Paradeiser und Kräutersalat	13,50
Roh marinierte Rinderfiletscheiben vom Flachgauer Naturrind mit Steinpilzvinaigrette, Rucola und Parmesan	12,50

## Suppen

Tafelspitzbouillon mit drei österreichischen Einlagen	4,80
Koriander Limonensuppe mit asiatischem Strudel	5,80
Paradeiserconsommé mit Ricotta-Basilikumtascherl	5,80



## Hauptspeisen

Bandnudeln mit Pilzen und Junglauch	15,50
Lachsforelle auf Spinat-Limettenrisotto mit geschmorten Paradeisern	25,00
Wolfsbarsch mit Paprika, Erdäpfeln und Artischocken	28,00
Rehrücken aus unseren Wäldern mit Gänseleber, Pilzen und Selleriecrème	32,00
Rinderfilet vom Flachgauer Naturrind mit Speckbohnen, Rosmarinerdäpfel und Sauce Hollandaise	32,00

## Gmachl's Klassiker

Im Ganzen gebratene Regenbogenforelle mit Petersilienerdäpfel und kleinem Salat	19,00
Gebratener Spanferkelrücken mit geschmortem Kraut, Semmelknödel und Radisalat	19,00
Kalbsrahmbeuscherl mit Eierschwammerlknödel	15,50
Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfel	8,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat oder Erdäpfel Vogersalat	
vom Kalb	17,00
vom Schwein	13,00



## Desserts

Himbeertiramisu mit Nektarinen und weißem Mokkaeis	10,00
Trilogie von Schokolade, Mango und Passionsfrucht	10,00
Gmachl's Topfenschmarren mit Erdbeeren und Blutorangensorbet	10,00
Eis und Sorbets mit Beeren	10,00
Gmachl's Dessertvariation	12,00
Käseauswahl vom Brett	9,00