

Saisonkarte

VORSPEISE

Feldsalat mit Zwetschgendressing dazu Röstspeck und Croutons	9,50€
Karamellisierter Ziegenkäse auf geschmortem Butternusskürbis, Walnussnocke und Zwetschgenchutney	11,50€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	14,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>Ideal auch zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€

SUPPENKÜCHE

Pastinakencremesüppchen mit roter Beete und gebackenem Grünkohl	6,00€
Rinderkraftbrühe darin Grießnockerl und Gemüsejulienne	6,50€

HAUPTGERICHTE

Traditionell eingelegter Sauerbraten mit Kartoffelknödel und gemischten Beilagensalat	24,00€
Sous-vide gegarter Entenbraten mit Orangenjus, Apfel-Rotkraut aus Merkendorf und Kartoffelknödel	24,00€

OHNE FLEISCH

Winterlicher Linseneintopf mit Wurzelwerk und Grünkohl 	16,00€
Hausgemachte Schupfnudeln mit gebratenem Wirsing, Merkendorfer Kraut und gemischten Beilagensalat	19,50€
Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingraham, mit gemischten Salat vom Markt	16,00€

AUS DER PATISSERIE

Wintereisbecher mit Brownieeis vom Werzingerhof, Eierlikör und Spekulatius	9,00€
Hausgemachtes Zimtmousse mit karamellisierter Pekanuss und Winterfrüchte	9,00€
Blumenthaler Dessertteller allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	14,50€