

Saisonkarte

VORSPEISE

Feldsalat mit Wildpreiselbeerdressing, Röstspeck und Weißbrotkracherl	9,00€
Karamelisierter Ziegenkäse auf geschmortem Butternusskürbis dazu Wallnussnockerl und Zwetschgenchutney	11,50€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	13,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>Ideal auch zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€


SUPPENKÜCHE

Rinderkraftbrühe darin Butternockerl und Gemüsejulienne	5,50€
Cremesuppe von der Marone mit Winterapfel und Croutons	6,50€

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto, sautiertem Wintergemüse und Tagliarini	25,00€
Blumenthaler Sauerbraten vom Rind traditionell im Rotweinessig eingelegt, mit Kloß und Salat vom Markt	22,00€

OHNE FLEISCH

Kürbis-Gnocchi in Walnusspesto geschwenkt mit rosa Rübencreme und Wintergemüse	18,50€
Winterlicher Linseneintopf  mit Bouillon-Kartoffeln und geschmortem Porree sowie Salat vom Markt	17,00€
Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt	16,00€

AUS DER PATISSERIE

Wintereisbecher mit Bourbonvanille- und Zartbitter-Orangeneis, Eierlikör von Marie's Landgenuss und Winterobst	9,00€
Hausgemachtes Zimtparfait mit Orangenganache, Punschbirne und Knusperstangerl	11,00€
Hausgemachte Topfenknödel in süßen Bröseln gewälzt, mit eingeweckten Bauernzwetschgen und Bourbon Vanille Eis	12,00€
Blumenthaler Dessertteller allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	14,50€