

Gasthof Seitner



Zum Hier essen
oder Mitnehmen

Genießen in der
Schlemmerzeit

§ zur Vorspeise

Räucherforellenfilet auf Friséesalat mit Mango, Burrata, Chili - Haselnüsse und Croutons^{ACOMN}

§ zur Suppe ...

Cremiges Topinambursüppchen mit gebr. Jakobsmuschel, Koriander, Schwarzbrotchips, und Mandelöl^{ACGON}

§ zum Hauptgang ...

Rosa gebratenes Ribeyesteak ca. 300 gr^{AGO} vom Ktn. Rind mit weihnachtlichen Gewürzen,^{AGO} Cognac - Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Schmorgemüse

Hendlbrust Supreme im Natursaft mit Rosmarin^{AGNO} auf rahmigen Zitronentagiatelle, gebratene Pilze und Cherrytomaten

Geb. Gurktaler Lachsforellenfilet in Speck-Brösel-Mantel auf Vogerlsalat mit gebr. Erdäpfelscheiben^{ACGOM} Gurken, Schmortomaten und Senf-Aioli

Hausgemachte Ricotta-Kräuterravioli^{AGOC} in brauner Butter, saisonales Gemüse und Vogelbeeren

§ Und zum Abschluss

Flammbierte Creme – Brûlée mit Nusskrokant-Himbeer – Nelkenspiegel, Eierlikör-Cookieseis^{ACGOE}

§ ...in der Weihnachtszeit* Pago Zwetschke

Heiße Pflaume mit Schuss Rum 2 cl und Schlag*
Heiße Pflaume mit Schlag alkoholfrei

§ Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE“*
Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

§ Alkoholfreies

Rosenspritzer Aperol Spritz
Apfel-Weichselsaft von Mohr Sederl
Naturbelassenes & Fruchtiges aus Zweiersdorf NÖ

§ Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

1/8 | Chardonnay * Weingut Markowitsch, Göttesbrunn, NÖ, strahlendes strohgelb, sehr Frisch, gehaltvoller Wein

1/8 | Big John Cuvee * Weingut Scheiblhofer, Andau Bgld., Dichtes violett

§ Digestif*

4 cl Bentianna Honigwein Aperitif*
2 cl Diplomatico Rum Reserva Exclusiva, 12 Jahre
+ Diplomatico Schoko Stick
Würzige Kaffeenoten, lieblich süßes Vanillearoma und dichte Kakaocreme
*enthält Sulfite

ESSEN. TRINKEN. SICH WOHLFÜHLEN

Bestellungen bitte unter: 04276 / 2158

Unsere Weihnachtsgustostückerln variieren nach je nach Angebot