

## Vorspeisen

Vogelersalat mit knusprigen Speckstreifen und Kulmland-Ei

*Lamb tongue salad with crispy bacon and hard boiled egg*

€ 5,90

Marinierter Spargel mit Wollschweinschinken & Erdbeer-Melonen-Salat

*Marinated asparagus with woolly ham and strawberry-melon-salad*

€ 7,90

Sülzchen vom Almoachsen mit echtem Kürbiskernöl

*Beef jelly with styrian pumpkin seed oil*

€ 7,90

Tartar von Räucherlachs mit Dill-Creme fraiche

*Tartar of smoked salmon with dill-creme fraiche*

€ 8,90

Carpaccio vom Almoachsen mit Asmonte Bergkäse

*Carpaccio of beef with mountain cheese*

€ 8,90

Gebratener Bio-Ziegenkäse auf knackigem Salat in Kernölvinaigrette

*Fried bio goat cheese on leaf salads*

€ 7,90

## Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

*Clear soup with chopped pancakes or liver dumpling*

€ 2,90

Bärlauchcremesuppe mit Räucherfisch-Crostini

*Cream of wild garlic with smoked fish crostini*

€ 4,90

Weißer Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen

*Cream of white asparagus with green asparagus*

€ 3,90

## Hauptspeisen

Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter, Marchfelder-Spargel und „Heurigen“ Petersilienerdäpfel

*Fried fillets of trout with almond butter, asparagus and new parsley potatoes*

€ 15,90

Filets von der Goldbrasse auf Marchfelder Spargel-Risotto

*Filets of gilthead seabream on asparagus risotto*

€ 15,90

Gegrillte Riesengarnelen auf gebratenen Gemüsenudeln mit süßer Chili-Sauce

*Grilled jumbo tiger prawns on Thai noodles with sweet chilli sauce*

€ 16,90

## Hauptspeisen

Spargel aus der Genußregion Marchfeld mit Sauce Bearnaise & Petersilienerdäpfel

*Asparagus with sauce Bearnaise and parsley potatoes*

€ 13,90

mit Lachsschinken oder geräuchertem Fjord-Lachs

*with delicious raw ham or smoked Norwegian salmon*

€ 3,00

Cordon bleu“ mit Pommes frites

*Wienerschnitzel stuffed with ham and cheese served with french fries*

€ 9,90

Medaillons vom Schweinefilet mit Wirsinggemüse & Bärlauchnockerln

*Filet mignon of pig with creamy cabbage and home made wild garlic dumplings*

€ 13,90

Gegrilltes Landhendlfilet auf cremigen Toskana Nudeln mit Zucchini & Tomaten

*Grilled fillet of chicken with Toskana-noodles*

€ 12,90

Almo Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & knusprigem Zwiebel

*Braised rib eye of beef with onion sauce and crispy potatoes*

€ 14,90

Almo-Medaillon-Steak „Café de Paris“ mit Erdäpfel-Gemüse-Gröstl

*Beefsteak with Sauce café de Paris and roasted potatoes with vegetables*

€ 17,90

## Nachspeisen

Mousse von der Zartbitterschokolade mit Erdbeerspiegel

*Chocolate mousse with strawberry sauce*

€ 5,90

Fruchtige Ananasravioli auf Passionsfruchtsauce mit Zitronensorbet

*Sliced pineapples with passionfruit sauce and lemon ice cream*

€ 5,50

Topfen-Nougat-Knödel mit Vanilleeis und Beerenragout

*White cheese – nougat dumplings with vanilla ice cream and berry sauce*

€ 5,90

Cremiges Erdbeertürmchen

*Creamy strawberry pastry*

€ 5,50

Gezogener Apfel- oder Topfenstrudel mit Schokoladeneis

*Home made apple- or white cheese strudel with chocolate ice cream*

€ 4,50

Das GüntherS Hof Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!