

Breitenfurt, im Juni 22

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Wir sind bestrebt, unsere Speisen auch weiterhin frisch zuzubereiten darum raten wir und ersuchen Sie höflichst unbedingt vorweg telefonisch zu reservieren!
Dies erleichtert den Ablauf für uns, vor allem in der Küche wesentlich! Herzlichen Dank!

Auch können Sie gerne weiterhin rechtzeitig die Speisen telefonisch bestellen und zu der reservierten Zeit bei uns Abholen!

Achtung: 29.06 – 03.07. Geschlossen!

Vorspeisen

hausgemachte Kaspreßknödelsuppe

Rindsuppe mit hausgemachtem Grießnockerl

Cremiger Buratta an sautierten Eierschwammern & Wildkräutersalat

Matjesfilet & Heringsfilet-Erdäpfelrösti-Apple Rahm

Steinpilznudeln mit Trüffelöl & Grana Padano

Erdäpfelrahmsuppe mit frisch sautierten Eierschwammern & Gartenkräutern

Zweierlei warmer Schafkäse an Wildkräutersalaten



Hauptspeisen

Hühnerbrust mit Prosciutto-Mozzarella-Steinpilzfille in der Kürbiskernpanier mit Petersilerdäpfeln und Blattsalatteller

Bauern-Cordon-Bleu mit gemischtem Salatteller
mit Speck, Camembert, Zwiebeln & Gartenkräutern
gefülltes Schweinsschnitzel gebacken

Hühnerfilet gebacken

mit hausgemachtem Erdäpfel-Yogertsalat

Schweinsmedaillon an Eierschwammerlgulasch mit hausgemachten
Erdäpfelkroketten und bunten Blattsalatteller

1/2 frisch zubereitetes steirisches Backhendl

hausgemachter Erdäpfel-Yogertsalat

Ofenfrische Spareribs mit Zerlei hausgemachten Dip und Braterdäpfeln

rosa gebratenes Filetsteak von der Waldviertler Kalbin
mit sautierten Steinpilzen - Braterdäpfeln & Blattsalatteller

Frisch abgebratener Schwammerlrostbraten mit Braterdäpfeln

Vegan und natürlich hausgemacht:

Kichererbsen Zucchini -Laibchen mit veganem Tzatziki
und bunten Blattsalatteller



Die wilde Seite des Wienerwaldes

Von unseren Jägern vor Ort

auserwähltes & erlegtes Wienerwald Wild

Der Wienerwald Rehbock hat wieder Saison

Butterschnitzel vom Reh mit sautierten Pilzen

hausgemachtem Bärlauch-Erdäpfelpüree und bunten Blattsalatteller

*im Speckmantel und mit Gartenkräutern zart gebratener Rehrücken -
frisch sautierte Eierschwammerln und hausgemachte Erdäpfelgnocchi*

*Wildschweinschnitzel in der Kürbiskernpanier an hausgemachtem
Erdäpfel-Yogersalat und frisch sautierten Eierschwammerln*

Frisch Fisch

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

auf Schwammerlgröstl mit frischem Blattsalatteller

*Saibling in Knoblauch-Zitronenbutter mit Petersilerdäpfeln
und frischem Blattsalatteller*

Schwammerlzeit

Gebackene Wienerwald Steinpilze mit hausgemachter Sauce Tartare

Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

Liebe Gäste, wir hoffen, dass auch für Sie etwas nach Ihrem Geschmack dabei ist!

Wir freuen uns, Sie in unserem Landgasthof begrüßen und bewirten zu dürfen!

Alles Liebe! Ihre Familie
Murtinger

