

Breitenfurt, im Sept 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!

## Vorspeisen

*Murtingers Kaspreßknödelsuppe*

*Rindsuppe mit hausgemachtem Grießnockel oder Lebermockerln*

*Kürbiscremesuppe*

*Frittierte Meeresfische an hausgemachten Knoblauchdip*

*Frisch zubereitetes und mariniertes Beef Tartare vom Waldriertler Ochsn mit getoastetem Weißbrot und Butter*

*Carpaccio vom Wienerwald Hirschkalbsrücken an Wildkräutersalaten mit sautierten Eierschwannmerln und hausgemachten Kürbis-Chutney*



## 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

1/2 frisch zubereitetes steirisches Backhendl  
hausgemachter Erdäpfel-Yogertsalat

Gebackener Kalbskopf  
mit hausgemachter Sauce Tartre und Erdäpfel-Yogertsalat

rosa gebratenes Filetsteak vom Waldriertler Ochs  
unter der Kürbiskernkruste mit Braterdäpfeln und Blattsalatteller

in Portwein zart geschmorte Ochsenbackerl &  
sautierten Eierschwammertn und in Butter angerösteten Serviettenknödel

### **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

*Rehragout mit Serviettenknödel  
Eierschwammerln und Preiselbeer-Birne*

*Im Speckmantel und mit Gartenkräutern zart gebratener Rehriicken -  
frisch sautierte Eierschwammerln und cremigen Kürbisgemüse*

*Wildschweinschnitzel in der Kürbiskompanier an hausgemachtem  
Erdäpfel-Yogurtsalat und frisch sautierten Eierschwammerln*

*Wurzelfleisch vom Wienerwald Wildschwein mit Salzerdäpfeln und Kren*



## Frisch Fisch

*Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet mit frisch sautierten  
Eierschwammern, Petersilerdäpfeln und frischem Blattsalatteller*

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

## Schwammerlzeit

*Gebackene Wienerwald Steinpilze  
mit hausgemachter Sauce Tartare*

*Geröstete Eierschwammerl mit Ei  
Petersilerdäpfeln und Blattsalatteller*

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



MURTINGERS  
LANDGASTHOF

