

Breitenfurt, im Mai 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!

## Frisch Gestochen Marchfelder Spargelwochen!

Best Ever:

Murtingers Bärlauch Pesto im Glas zum mitnehmen

## Vorspeisen

*Hausgemachte Kaspreßknödelsuppe*

*Rindssuppe mit hausgemachtem Grießnockel*

*Cremiger Buratta an Spargelgemüse & Flusskrebse*

*Matjesfilet & Heringsfilet-Erdäpfelrösti-Applein*

*Tagliolini mit Spargel & Grana im Prosciuttoblatt*

*Cremesuppe vom Marchfelder Spargel mit Spargelstückchen*

*Zweierlei warmer Schafkäse an Wildkräutersalaten*



## Hauptspeisen

Hühnerbrust mit Prosciutto-Mozzarella-Spargelfülle 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-Yogersalat

Gebackener Kalbskopf  
mit hausgemachter Sauce Tartare und Erdäpfel-Yogersalat

Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Yogersalat

Ofenfrische Spareribs mit Zerlei hausgemachten Dip und Braterdäpfeln

rosa gebratenes Filetsteak von der Waldviertler Kalbin  
unter der Bärlauch-Kruste mit Braterdäpfeln & Blattsalatteller

Frisch abgebratener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln

## Vegetarisch

Murtingers Veggie-Burger mit Wildkräutersalat, Gurken, Tomaten  
Bärlauchdip und Süßkartoffel-Pommes

### **Vegan und natürlich hausgemacht:**

Knusprige Bärlauch-Laibchen mit veganem Rahm-Dip  
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 Reh Rücken  
an Spargelgemüse und hausgemachten Gnocchi*

*Gebackenes Rehschnitzel mit Preiselbeeren, Petersilerdäpfeln  
und bunten frischen Blattsalatteller*

## Frisch Fisch

*Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet  
an cremigen Spargel-Risotto mit frischem Blattsalatteller*



## Frisch gestochen, Marchfelder Spargelwochen Biospargel vom Gut Brandenstein

*Hühnerbrust mit Prosciutto-Spargelfülle in der Kürbiskernpanier  
an Petersilerdäpfeln aus dem Pfandl und frischen Blattsalaten*

*Zerlei Spargel mit Beinschinken und Butterkäse überbacken  
mit Petersilerdäpfeln aus dem Pfandl*

*Marchfelder Bio-Solospargel mit Sauce Hollandaise  
und Petersilerdäpfeln aus dem Pfandl*

*mit Beinschinken und Butterkäse paniertes Bio-Spargel gebacken  
mit hausgemachter Sauce Tartare und bunten Blattsalaten*

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

