

Breitenfurt, im Juli 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

Hausgemachte Kaspreßknödelsuppe

Rindsuppe mit hausgemachtem Grießnockerl

Cremiger Buratta an sautierten Eierschwammern & Wildkräutersalat

Frittierte Meeresfische an hausgemachten Knoblauchdip

Carpaccio vom Wienerwald Hirschkalb - Blattsalaten-Eierschwammern-Grana

Erdäpfelrahmsuppe mit frisch sautierten Eierschwammern & Gartenkräutern

Zweierlei warmer Schafkäse an Wildkräutersalaten

Frisch zubereitetes und mariniertes Beef Tartare von der Kalbin

mit getoastetem Weißbrot und Butter



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-Yogersalat

Schweinsmedaillon an Eierschwammerlgulasch mit hausgemachten
Erdäpfelkroketten und bunten Blattsalatteller

1/2 frisch zubereitetes steirisches Backhendl
hausgemachter Erdäpfel-Yogersalat

Ofenfrische Spareribs mit Zerlei hausgemachten Dip und Braterdäpfeln

rosa gebratenes Filetsteak von der Waldriertler Kalbin
in Pfefferrahmsauce mit Braterdäpfeln und Blattsalatteller

Frisch abgebratener Schwammerldrostbraten mit Braterdäpfeln

Gefüllte Paprika in Paradeissauce mit Petersilerdäpfeln

in Portwein zart geschmorte Ochsenbackerl &
sautierten Eierschwammerln an Serriettenknödel



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

*Butterschnitzel vom Reh mit sautierten Pilzen
hausgemachtem Erdäpfelpüree und bunten Blattsalatteller*

*Im Speckmantel und mit Gartenkräutern zart gebratener Rehriicken -
frisch sautierte Eierschwammerln und hausgemachte Erdäpfelgnocchi*

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



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

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

MURTINGERS
LANDGASTHOF

