

Aperitif

2020 Brut Nature Locknbauer, Tieschen	12.-
Amouro Fizz Amouro, Soda, Holunder & Zitrone	13.-
Uhudler Spritz Uhudler Limo, Wermut, Prosecco & Basilikum	10.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

2021 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark	8.-
Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Südsteiermark	9.-
Ananasrenette aus der Magnum Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-

Weine glasweise 1/8 l

Weißwein

2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement, Südsteiermark	8.-
2020 Versante Nord „Uve Bianche“ Eduardo Torres Costa, Sizilien	8.-
2020 Silvaner Schätzels, Nierstein	7.-
2020 Les Ammonites Buronfosse, Jura	12.-

Rotwein

2019 La Cesta Franck Massard, Priorat	13.-
2018 Blaufränkisch Samt & Seide Dorli Muhr, Prellenkirchen	9.-

Süßwein & Sherry 5 cl

2002 Don PX Bodegas Toro Albalá, Montilla-Moriles	9.-
2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese J.J. Prüm, Mosel	8.-

Menü 4 gewinnt

Geröstetes Focaccia

Kalbstatar, Krautsalat & geräucherte Paprikamayo

Weißer Spargelsuppe

Crème fraîche, Schnittlauch & Zitrone

Risotto

N'duja & Parmesan

Sauerrahmeis

Olivenöl & Erdbeeren

Menü 44,44

Gasthausmenü

Rindsuppe

Frittaten, Bergkäseschöberl & Schnittlauch 9.-/--

Cordon bleu vom Tiroler Kalb

Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/32.-

Eiskaffee

Hausgemachtes Vanilleeis, Espresso & Baileys 12.-

Menü 50.-

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Osttiroler Schafsfrischkäse
Radieschen, Gurke, Frühlingskräuter,
Mohn & Kopfsalatsauce 14.-/--

Handgefaltete Mascarpone-Ricotta-Agnolotti
Kohlrabi, Erbsen,
Kräuter & gebeiztes Eigelb 24.-/32.-

Fisch & Krustentiere

Suppe von Tiroler Garnelen
Saibling, afghanischer Safran & Tomate 16.-/--

Sidanbach-Saibling
roh mariniert, Rhabarber,
Buttermilch & Holunderblüten 18.-/--

Lauwarmer Ora King Lachs
bayrischer Spargel,
Passionsfrucht & Selleriepüree 24.-/38.-

Tiroler Kalb

Wiener Schnitzel
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/30.-

Vorspeise/Hauptgang

Lengauhof Stier

Gebratener Rücken & geschmorte Schulter
weißer bayrischer Spargel, Topfenknödel,
Kren & eingelegter Senf --/40.-

Saftgulasch
Sauerrahmspätzle & grüner Salat mit Kernöl --/24.-

Dessert

„French“ Buchtel
Erdbeeren, Pistazie,
Zitronenmarmelade & Sauerrahmeis 16.-

Kräutereis
Kokosrahm & Ananas 12.-

Kaiserschmarrn
Rumrosinen & Apfelmus 16.-

Eis & Sorbet

Vanille, Kakao, Kräuter,
Sauerrahm, Erdbeere pro Kugel 4.-

Schulhaus Menü

Saibling

roh mariniert, Rhabarber, Buttermilch & Holunderblüten

Suppe von Tiroler Garnelen

Saibling, afghanischer Safran & Tomate

Handgefaltete Mascarpone-Ricotta-Agnolotti

Kohlrabi, Erbsen, Kräuter & gebeiztes Eigelb

Lauwarmer Ora King Lachs

Bayrischer Spargel, Passionsfrucht & Selleriepüree

Lengauhof Stier

Gebratener Rücken & geschmorte Schulter
Weißer bayerischer Spargel, Topfenknödel,
Kren & eingelegter Senf

Kräutereis

Kokosrahm & Ananas

„French“ Buchtel

Erdbeeren, Pistazie,
Zitronenmarmelade & Sauerrahmeis

4 Gänge 98.- | 5 Gänge 108.- | 6 Gänge 118.- | 7 Gänge 128.-

Weinreise

2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide
Tement, Südsteiermark

2020 Versante Nord „Uve Bianche“
Eduardo Torres Costa, Sizilien

2020 Silvaner
Schätzel, Nierstein

2020 Le Ammonites
Buronfosse, Jura

2019 La Cesta
Franck Massard, Priorat

Ananasrenette
Kohl Bergapfelsaft, Südtirol

2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese
J. J. Prüm, Mosel

Für Junge Genießer

Klare Rindsuppe Frittaten	6.-
Kinder-Wiener-Schnitzel vom Biokalb Pommes oder Kartoffeln	14.-
Hausgemachte Fischstäbchen vom Sidanbachsaibling Pommes oder Kartoffeln	12.-
Spatzln Mit Rahmsoße oder dunkler Soße	8.-
Spaghetti Bolognese Biokalbssugo & Parmesan	9.-
Vitamine Frisches Gemüse	6.-

Wasser

Wir schenken frisches Quellwasser aus unserer eigenen Quelle in hochwertigen und wiederverwendbaren Glasflaschen aus. Denn weite Wege und viel Verpackungsmüll für Mineralwasser muss nicht sein.

Zellberger Quellwasser prickelnd oder still 0,7 l 5.-

Gedeck

Wir haben gebacken und servieren für Sie vorweg unser Brot. Dazu gibt es Biobutter vom Lengauhof und kleine Aperitifsnacks aus der Küche.

Frisch gebackenes Brot, Butter und
Aperitifsnacks 6.-

Bitte informieren Sie uns

Über Ihre Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben gleich bei Ihrer Reservierung, sodass wir uns bestmöglich vorbereiten können und Ihrem Genuss nichts im Wege steht.