

Restaurant Wellenstein

Vorspeisen

Vogelersalat mit gebeiztem Hirschrücken, Pekannüssen Granatapfelkernen und Kräutersaitlingen	€ 11,00
Hausgebeizte Lachsforelle mit Apfelkren Wildem Apfel, Schwarzbrotcroûtons und Wildkräutern	€ 12,50
Gepökelte Bäckchen vom Landschwein Beluga-Linsen, Wurzelgemüse und Krustentier-Curry-Schaum	€ 12,50
Beef Tatar mit Wildkräutern und Wachtelei, Buttersoast	€ 15,50

Suppen

Rinderkraftbrühe wahlweise mit Frittaten, Griesnockerl oder Brätknödel	€ 9,00
Wildconsommé mit Waldpilzen und Wiesenkräutern	€ 9,50
Maronicremesuppe mit Bratapfel-Maronen-Crumble und Pflaumenglace	€ 9,50

Fischgerichte

Filet vom Saibling gebraten mit Rahmwirsing, Pariser Kartoffeln, confierten Tomaten und Krenschäum	€ 26,00
Saltimbocca vom Seeteufel mit Orangen-Ingwer-Karotten, Quinoa, Weißwein-Nage und Pesto	€ 28,00

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Pikante Linguine (vegan) mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Kräutern	€ 13,00
mit Garnelen	€ 21,00
Offene Gemüselasagne mit Ratatouille, Brokkoli, Parmesan und Pesto	€ 16,00
Chili con Verduras mit Guacamole, Tortilla Chips und Crème fraiche	€ 17,50

Restaurant Wellenstein

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 26,00
Kaiserstrand-Schnitzel vom Kalb mit süßem Senf, Oberskren und Petersilienkartoffeln	€ 26,00
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Chardonnay-Rahm und Kartoffelrösti	€ 28,00
Kalbsbackerl geschmort mit getrüffeltem Kartoffelschaum mit Baby-Karotten, Röstzwiebeln und Morcheln	€ 29,00
Tafelspitz vom Rind im Wurzelsud mit Semmelkren, Spinat und Röstkartoffeln	€ 25,00
Heimisches Rinderfilet rosa gebraten mit Zwiebelmarmelade, Maiscreme, Pommes frites von Süßkartoffeln Pimentos, Grill-Tomate und Sauce Café de Paris	€ 35,00
Hirschrücken mit Feigen-Rotkraut, Pastinaken, Schupfnudeln und Wacholder-Schokoladensauce	€ 28,00
Brust von der Barbarie-Ente mit rauchigem Paprikaletscho Wilder Brokkoli und Paunzen	€ 27,00

Desserts

Vanilleeis mit Minz-Pesto, Kernöl und Johannisbeeren	€ 9,00
Cassismousse mit Honig, Minze, Kaffee und Blaubeere	€ 10,50
Schokoladenbrownie mit Karotten, Passionsfrucht und Honigkresse	€ 12,50
Kaiserschmarrn mit lauwarmem Zwetschgenröster	€ 12,50
Auswahl an österreichischen Käsesorten	€ 14,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Dear guest, information about ingredients in our food, which can trigger allergies or intolerances, can be obtained on request from our service staff.

Alle Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben.

Taxes and service charge included.^{9/2018}