

# Menue-Empfehlung zum goldenen Herbst



## Unser Herbst - Menue

### Aperitif - Empfehlungen

„Calvados - Cocktail“  
Cidre | Calvados | Crémant  
10,50

Fruchtsecco von  
„van Nahmen“  
Apfel | Birne | Quitte  
8,20

### „Variationen von Dreierlei Kürbissen“

Carpaccio, Sponch, Mousse,  
mit Crispy Shrimps - Ball  
20,50

\*\*\*

Knusprige Freiland - Entenkeule  
auf Sternanis - Pflaumensauce  
mit Serviettenknödel & Rahm - Spitzkohl  
34,50

\*\*\*

Warmes Apfel - Zimt - Crumble mit Vanilleeis  
10,50

Menuepreis p.P.: 61,50

## Die Weinempfehlung

2023 Jordan Cuvée 1858 Memories & Generations in Red  
Niederösterreich, Weingut Jordan

Gut balancierter Wein, duftend nach roten Beeren, etwas Schoko,  
Zwetschkenkompott, weicher Gaumen und ausgesprochen fruchtbetont

Glas 0,2 | 10,50 Flasche 0,75 | 36,00

## Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,  
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen  
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 63,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



# Spitzweg's Speisenkarte goldener Herbst

## ... vorab ...

|                                                                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Treviso Salat mit Himbeer - Walnuss - Vinaigrette und Walnuss - Krokant, sowie gebackenen Blue - Cheese - Kroketten                           | 18,50 |
| Steinpilz - Crostini marinierten Cipollini, schwarzer Walnuss & Rotweinbirne<br>Parmesan & altem Balsamico                                    | 19,00 |
| Crispy Shrimps - Ball & Spicy Tuna - Tatar mit Mango   Avocado   Curry                                                                        | 20,50 |
| Rind - Teriyaki - Spieß mit Erdnuss - Sauce, violett Süßkartoffelnudeln<br>& Asia - Gemüse (auch als vegetarische   vegane Vorspeise möglich) | 20,50 |

## ... zwischendrin ...

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernöl & Kernen                   | 10,50 |
| Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyère              | 10,50 |
| Spitzweg's Suppe des Tages (bitte fragen Sie unseren Service) | 9,50  |

## ... zur Hauptsache ...

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Paillard vom Duroc Schwein mit feinem Steinpilzschaum & Waldpilzen,<br>Servietten - Knödel und Pancetta Bohnen                | 34,50 |
| Steak vom Rinderrücken mit Steinpilz - Parmesankruste auf Portweinjus<br>mit Süßkartoffelpüree & buntem Marktgemüse           | 39,00 |
| Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit sautiertem Pak Choi, Kartoffelstampf<br>und Zitronen - Butterschaum                      | 34,50 |
| Ganze Gebirgsbach - Forelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten,<br>mit Risolee Kartoffeln, crispy Blumenkohl & Sauce Tatar | 36,50 |
| Kabeljau - Loin - Filet auf rosa Pfeffer - Beurre Blanc mit<br>Kartoffelstampf und bunten Marktgemüsen                        | 39,00 |

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Asia - Gemüse - Bowl mit Süßkartoffelnudeln Pak Choi, Pilzen, Erdnuss & Curry | 23,00 |
| Crispy Blumenkohl mit Risolee - Kartoffeln & Sauce Tatar                      | 22,50 |
| Steinpilz - Ravioli mit Spitzkohl, Waldpilzen & Ofentomaten Parmesanschaum    | 24,50 |

## ... danach ...

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Kürbis - Sponch - Cake mit Vanilleeis & Kürbiskernöl          | 9,50  |
| Zimtpflaumen - Mascarpone - Tiramisu mit Amarettini           | 9,50  |
| Weißer Schoko - Panna Cotta mit grünem Apfel, Fenchel & Gurke | 10,50 |
| Käseauswahl mit Rotweinbirne, Nüssen & Hinkel's Früchtebrot   | 13,50 |