

Goldener Herbst im Spitzweg



Die Aperitif - Empfehlungen

"Calvados - Cocktail"
Cidre | Calvados | Crémant
10,50

sowie

Apfelsecco (alkoholfrei)
vom Stift Klosterneuburg
bei Wien
10,00

Unser Herbst - Menue

„Variationen von Dreierlei Kürbissen“
Carpaccio, Sponch, Mousse, Pickles
mit Crispy Shrimps - Ball
20,50

Knusprige Freiland - Entenkeule
auf Sternanis - Pflaumensauce
mit Serviettenknödel & Rahm - Spitzkohl
35,50

Warmes Apfel - Haselnuss - Crumble mit Vanilleeis
11,00

Menuepreis p.P.: 63,00

Die Weinempfehlung

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

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

Glas 0,2 | 10,50 Flasche 0,75 | 38,00

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 64,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg's Speisenkarte goldener Herbst

... vorab ...

<i>Treviso Salat mit Himbeer – Walnussöl- Vinaigrette</i> , schwarzer Walnuss, Rotweibirne mit Gorgonzola gratiniert	19,00
<i>Steinpilz – Crostini mit marinierten Cipollini, Birne & Rucola</i> , Parmesan & altem Balsamico	19,00
<i>Crispy Shrimps – Ball & Spicy Tuna – Tataki mit Wakame Avocado Curry</i>	21,50
<i>Rind – Teriyaki – Spieß mit Erdnuss – Mango-Sauce, Kokosreis & Asia – Gemüse</i> (als vegane Variante ohne Rind)	20,50 17,50

... zwischendrin ...

<i>Hokkaido Kürbissüppchen mit Orange, Ingwer, Kernöl & Kernen</i>	11,50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyère</i>	11,50

... zur Hauptsache ...

<i>Lammrücken, rosa gebraten, auf einem orientalischen Gemüse – Curry mit</i> Linsen, Rosinen, Cashewkernen & Papadam	39,50
<i>„Zweierlei vom heimischen Rind“ auf kräftiger Burgunder-Jus</i> 24 Stunden auf Niedrigtemperatur geschmorte Bäckchen rosa gebratener Rücken, Süßkartoffelpüree & wilder Brokkoli	41,00
<i>Zanderfilet auf Rahmspitzkohl, Kartoffelstampf & feinem ABB – Senfschaum</i>	37,00
<i>Wolfsbarschfilet auf feinem Hummerschaum</i> mit Avocado – Limetten – Risotto & Zuckerschoten	38,50
<i>Filet vom weißen Atlantik – Heilbutt mit wildem Brokkoli, Asia Gemüse &</i> Kokosreis auf Orangen – Ingwerbutter	39,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>Orientalisches Gemüsecurry mit Linsen, Rosinen, Cashewkernen & Kokosreis</i>	23,00
<i>Gratin von Waldpilzen & Spitzkohl mit Bergkäse & Serviettenknödel</i>	24,50
<i>Steinpilz – Ravioli mit Zuckerschoten & Ofentomaten auf Parmesanschaum</i>	24,50

... danach ...

<i>Kürbis – Sponch – Cake mit Vanilleeis & Kürbiskernöl</i>	9,50
<i>Zimtpflaumen – Mascarpone – Tiramisu mit Amarettini</i>	9,50
<i>Weißer Schoko – Panna Cotta mit grünem Apfel, Fenchel & Gurke</i>	10,50
<i>Käseauswahl mit Rotweibirne, Nüssen & Hinkel's Früchtebrot</i>	13,50