

# HERZLICH WILLKOMMEN

...im Landhaus zu Appesbach am wunderschönen Wolfgangsee!

Wir freuen uns sehr, Sie heute auf eine kulinarische Reise voller Genuss begleiten zu dürfen.

Unsere Küche basiert auf Leidenschaft und der Verwendung hochwertiger Zutaten, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Wir wählen unsere Lebensmittel sorgfältig aus, legen großen Wert auf Regionalität, Saisonalität und artgerechte Haltung. Viele Zutaten stammen aus unseren eigenen Landwirtschaften oder von langjährigen Partnern in der Umgebung.

Erleben Sie bei uns eine Vielfalt von österreichischen Klassikern bis hin zu besonderen Gourmet-Kreationen, charmant präsentiert von unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr  
Küchenchef

The image shows a handwritten signature in black ink that reads "Thomas Höfler". The script is elegant and cursive, with a prominent initial 'T'.

und Restaurantleiter und Sommelier Michael Bauer  
mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Landhaus zu Appesbach

# VORSPEISEN

## HERBSTLICH ELEGANT

CEVICHE VOM AUSSEERLAND SAIBLING  
Mais · Orangen · eingelegte Trauben | € 23

TARTE VOM HEIMISCHEN KÜRBIS  
gepickelter Butternusskürbis · Quitten | € 19

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE  
Wolfgangsee Schafskäse · eingelegte Portwein Feigen · Knusper | € 19

POMME ROUSSE  
Erdapfel · Sauerrahm · 25g Beluga Osietra Kaviar | € 85  
mit 50g Beluga Osietra Kaviar | € 150

## AUS DEM SUPPENTOPF

WOLFGANGSEE FISCHSUPPE  
Reinanke · Saibling · Zander · Sauce Rouille | € 19

HERZHAFTE RINDSUPPE  
Grießnockerl oder Leberknödel | € 8

# HAUPTSPEISEN

## FELD · WALD · WIESE

ROSA GEBRATENER BIO LAMMRÜCKEN

Kürbisgnocchi · Roscoffzwiebel · Wirsing · Salbei | € 44

CREMIGES BEUSCHERL VOM GOSAUER KALB

Semmelknödel · Wurzelgemüse | € 26

KNUSPRIGE BRUST VON DER BARBARIE ENTE

Getreideflan · Karotten · Chilli · Honig | € 38

WIENER SCHNITZERL VOM HEIMISCHEN KALB

Petersilerdäpfel · Preiselbeeren | € 32

## AUS KLAREN GEWÄSSERN

FILET VOM AUSSEERLAND SAIBLING

Cremige Feldgurken · Quetscherdäpfel · Kaviar · Dill | € 35

POCHIERTES WALLERFILET VOM GUT DORNAU

Spitzkraut · Krenschäum · Haselnuss · Cidre | € 36

## VEGETARISCHER GENUSS

GESCHMORTER OFENSELLERIE

Pilzcreme · Birnenchutney

Herbsttrüffel | € 27

HAUSGEMACHTE RICOTTA GNOCCHI

Fenchel · Feige

Olivenkraut | € 24

# HERBSTLICHE GENÜSSE

## AUS EIGENER JAGD...

### HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE

Rehsugo · wilder Brokkoli  
Pilze · Bergkäse | € 29

### ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM STROBLER HIRSCH

Topinambur · Kohlsprossen · Zwetschken | € 48

## ...UND EIGENER LANDWIRTSCHAFT

### KÜRBISSCHAUMSUPPE

Saiblingstatare, Schwarzbrot & Kernölmalto | € 12

\*\*\*

### BRUST & KEULE

#### VON DER SEETALER WEIDEGANS

Serviettenknödel, Blaukraut & handgerührte Preiselbeeren | € 49

\*\*\*

### TARTE TATIN

Nusbuttereis | € 14

Menü € 64

# DESSERT

## KÖSTLICHER ABSCHLUSS

### PORTWEINBIRNE

Original Beans Milkschokolade  
Vanilleeis · Bergamotte | € 16

### PREISELBEER - TIRAMISU

Macaron · Mohnreis | € 14

### ZWETSCHGEN STREUSEL

Sanddorn · Popcorneis | € 14

### KÜRBISCHEESECAKE

Haselnuss · Orangen-Salbeisorbet | € 13

### DREI HIMMLISCH LEICHTE SORBETS

je nach Tagesangebot | € 10

### AFFINIERTER KÄSE VOM WAGEN

kleine Reise | € 21  
große Reise | € 27

## OBLIGATORISCHES GEDECK

Sauerteigbrot · Bio-Bauern-Butter · Aufstrich  
Amuse-Bouche und Petits Dèlices | € 6,5 pro Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.