



## HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

### APERITIF

Limoncello	0,2 l	6,50
Limoncello - Zitronensaft – Bitter Lemon – Prosecco - Soda		
„Rosato“	6,50	
Ramazzotti Rosé – Tonic Water - Limette		
Holunder Apfel-Cocktail	6,50	
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco		
Bavarka Gin Tonic	8,90	
Gin - Tonic Water - Rosmarin		
Maracuja-Mango-Spritz mit Ingwer-Zitronengras Schaum	0,2 l	6,50
Maracujasaft – Mangosaft – Bitter Lemon – Prosecco - Soda		
Prosecco Bertoldi – Spumante trocken	0,1 l	5,90
Jennerwein-Spritz -alkoholfrei-	0,2 l	5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon		

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;  
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

**Liebe Gäste,** wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**  
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



## Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50  
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz  
& Salzbuter 6,50  
Südtiroler Speckschinken mit sauren Gurken & Salzbuter 5,50

## Vorspeisen

- Romana Salat ✓  
mit gehacktem Land-Ei, gehobeltem Parmesan & Buttercroûtons 9,90  
Lauwarmer Ziegenkäse ✓  
mit Portwein-Schalotten-Confit & Rucola-Radicchio-Salat 11,90  
Geräucherter Aal  
mit eingelegter Rote Bete & Apfel-Meerrettich 12,90  
Vitello Tonnato  
Kalbsscheiben mit Thunfischsauce, Kapernäpfel, geräucherter Thunfisch 11,90  
Kleiner Beilagen-Salat ✓  
mit Tomaten, Radieserl & Kräutern 4,50  
Salat von Meeresfrüchten  
in Cocktail-Sauce mit grünem Spargel 12,90

## Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50  
Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Buttercroûtons 7,90 ✓  
Krustentierschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele 8,50



## Zwischengerichte

- Pfifferlings-Risotto ✓  
mit Schmortomaten, Kräutern & gehobeltem Parmesan 15,90
- Entenbratwurst  
auf Rahmwirsing mit Preiselbeeren & schwarzen Nüssen 13,90

## Hauptgerichte

- Zanderfilet auf der Haut  
mit Blattspinat, Butterkartoffeln & Weißwein-Schalottensauce 25,90
- Geschmortes Böfflamott  
mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse 22,90
- Spinat Knödel ✓  
in brauner Butter mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat 14,90
- „Wiener Schnitzel“  
vom Kalb an lauwarmen Kartoffel-Feldsalat mit Zitrone  
& kaltgerührten Preiselbeeren 24,90
- Kälberne Fleischpflanzerl  
an lauwarmen Kartoffel-Radieserl Salat mit Bratensauce 14,90
- Kalbsleber  
auf glasierten weißen Zwiebeln mit cremiger Salbei-Polenta 24,90



## Menü

### Feldsalat

in Kürbiskernöl-Dressing mit Radieserl, gehacktem Ei & Buttercouçons  
2017 Grüner Veltliner „Federspiel“ - Wachau

\* \* \*

### Rinderlende vom Grill

mit Ratatouille, Schalotten Portwein-Jus & Rosmarinkartoffeln  
2017 Lagrein trocken – Muri Gries - Südtirol

\* \* \*

### Bayrisch Crème mit Mohn & frischen Beeren

2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis – 39,50      mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50

## Nachspeisen

Vanille-Panna-Cotta  
mit Himbeersauce 6,90

Marillenknödel in süßer Bröselbutter mit Vanille-Eis 9,90

Eispresso – von Emilo „Röster des Jahres 2018“ mit Vanille-Eis 4,90

Zwetschgenknödel in Bröselbutter mit Mokka-Eis 9,90

Sorbet im Glas je Kugel 3,00      aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00  
Limone, Mango, Erdbeere, Passionsfrucht, Himbeere

Vanille Crème brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet 7,90

### Dreierlei Käse

Bergkäse „Wallberg“ – Halbfester Laurenzius & Riedersteiner Weichkäse  
mit Tessiner Feigensenf & Salzbuter 9,90