

Bernhards feine Küche - zu Hause genießen!

"Altes Backhaus - to go"

BEEF TATAR "CLASSICO"

(vom Feckvieh aus Puchberg)

Senfsauce, Trüffelbutter, Toast

EUR 18,00

PARFAIT VON DER GÄNSE- UND ENTENLEBER

Calvados Apferl, Pfeffernüsse, Erdäpfelbrioche

EUR 21,00

RINDERKRAFTBRÜHE

hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse

oder

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS "CLASSICO"

Kürbiskerne, Kürbisöl

EUR 7,00

TRÜFFELRISOTTO

(7 Jahre gereifter Aquerelloreis & Katzelsdorfer Bio-Zuchttrüffel von Fam. Gnam)

Kohlrabi, Grana, Katzelsdorfer Bio-Zuchttrüffel

EUR 18,00

(Extraportion Katzelsdorfer Bio-Trüffel EUR 4,00)

CREMIGE BIO-BERGLINSEN - auf 2 verschiedene Arten

(Linsen vom Biohof Flechl aus Bad Fischau)

mit Topfen-/Serviettenknödel, Wurzelgemüse

und getrüffeltem Bio-Stundenei

EUR 17,00

oder

mit Topfen-/Serviettenknödel, Wurzelgemüse

und knusprig gebratener Bio-Gänsebrust

EUR 27,00

PERLHUHNBRUST

(sanft confiert, zart gebraten)

Pastinakenpüree, Ofenkürbis

EUR 20,00

WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB

(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken, Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

Zitrone, Erdäpfel-/Vogerlsalat

EUR 22,00

WINTER BIO-TOPFENKNÖDEL

(Fülle: Marillen, Nougat, Haselnuss)

Marillenröster

oder

BIRNEN VALRHONA SCHOKOLADENSTRUDEL

Zwergorangen, Eierlikör, Vanillesauce mit Rum Diplomatico verfeinert

EUR 10,00

Wir freuen uns, euch bekochen zu dürfen - herzlichst Petra und Bernhard Gruber

Weine zum Mitnehmen mit 30%igem Preisabschlag - herzlichst Franzi Schmutzer