

abendmenü

tartare & sushi vom eierschwammerl

• • •

karotten-marillenschaumsuppe

mit topfen-trüffelravioli

• • •

rote meerbarbe

mit hollerrisotto & pfirsich

• • •

barbarieente

mit charlotten-äpfelconfit & grießknödel

• • •

kirschstrudel

mit tamarilloeis & ingwer

5 gang 49,00 mit weinbegleitung 74,00

4 gang 42,00 mit weinbegleitung 67,00



abendgedeck 3,90

alle preise verstehen sich in EURO inkl der gesetzlichen MwSt.

vorspeisen & suppen

wildkräutersalat

mit sautierten steinpilzen & pfirsich

11,00

variationen vom eierschwammerl

9,00

marinierte kalbszunge

mit jakobsmuschel & marillen-chutney

12,00

karotten-marillenschaumsuppe

mit topfen-trüffeltortellini

5,50

kalte gurkensuppe

mit olivenstangerl

5,50



GASTHAUS ZU

**SCHLOSS
HELLBRUNN**

abendgedeck 3,90

alle preise verstehen sich in EURO inkl der gesetzlichen MwSt.

hauptspeisen

barbarieente

mit charlotten-äpfelconfit & grießknödel

23,00

filet & backerl vom rind

mit parmesangnocchi & paprika

25,00

gefüllte wachtel

mit pak-choi & malzbiersauce

25,00

geschmorter rehschlögel

mit sellerie & roma-salat

16,00

vegetarisch

hausgemachte bandnudeln

mit steinpilzrahm

16,00



GASTHAUS ZU

**SCHLOSS
HELLBRUNN**

abendgedeck 3,90

alle preise verstehen sich in EURO inkl der gesetzlichen MwSt.

fisch

rote meerbarbe
mit hollerrisotto & pfirsich
19,00

polar-saibling
mit weißen bohnen & tomaten
21,00

nachspeisen

hellbrunner schokoladenvariation
9,00

kirschstrudel
mit tamarilloeis & ingwer
9,00

aberseer schafskäse
mit paprikamarmelade & kürbischutney
10,00



abendgedeck 3,90

alle preise verstehen sich in EURO inkl der gesetzlichen MwSt.