

Winter-Menü

Hausgeräucherte Weidegansbrüsti

mit Wacholder-Sesamvinaigrette, Mini-Mangold & Buna-Shimejipilze
2009 Salzburger Kochthron, Purée 75% Chardonnay, 25% Weißburgunder, Weinbau Witzko

Latte Machiatto

vom Babyspinat & Pecorino

2009 Riesling "Straßertal", Weingut Peter Dolle

Entenbrust zart rosa gebraten

auf Quitten-Blaukraut, Sellerietascherl & Gewürz-Orangenjus

2009 Grüner Veltliner, Ried Achleithen, Smaragd, Weinbau Jamek

oder

Gegrillte Baby-Calamari

auf orientalischer Topinamburcrème

mit Basilikumschnitte & Trockentomaten-Haselnuss Pesto

2010 Gelber Muskateller, trocken ausgebaut, Weinbau Peter Skoff, Steiermark

Gebrannte Lemongras-grüner Kardamomcrème mit hausgemachtem Sorbet

2007 Seerenauslese Sämpling, 11% Alk. Weinbau Stölzerhof

€ 44,-

mit Weinbegleitung € 59,-

Itzlinger Hof Menü

Gemischter Salat oder Tagessuppe

Gesottenes Bio-Schulterscherzel

mit Rahmspinat, Röstkartoffeln & Apfelkren

Pistazien-Nougatknödel auf Vanille-Weichseln

€ 26,-

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Bio-Kalb</i>		€ 13,-
<i>mit Kürbis-Mango Chutney, Avocado Öl, Winterfrisée & Black Tiger Garnelen</i>		
<i>Hausgeräucherte Weidegansbrüstl</i>		€ 13,-
<i>mit Wacholder-Sesamvinaigrette, Mini-Mangold & Buna-Shimejipilze</i>		
<i>Gegrillte Baby-Calamari</i>		
<i>auf orientalischer Topinamburcrème</i>	<i>klein</i>	€ 12,-
<i>mit Basilikumschnitte & Trockentomaten-Haselnuss Pesto</i>	<i>groß</i>	€ 19,-
<i>Feiner Blattsalat oder Gemischter Salat</i>	<i>als Vorspeise</i>	€ 6,-
	<i>als Beilage</i>	€ 4,-

Suppen

<i>Latte Machiatto</i>		€ 7,-
<i>vom Babyspinat & Pecorino mit gebackener Rebhuhn-Praline</i>		
<i>Rinderkraftsuppe mit Einlagen Ihrer Wahl</i>		€ 5,-
<i>Brunnenkresse-Kaspressknödel</i>		
<i>Grießnockerl</i>		
<i>oder Kräuterfrittaten</i>		

*auch Sonderwünsche sind manchmal möglich,
reden Sie mit unserem Service*

Vegetarisch, Pasta und Co.

<i>Ricotta-Eidotter Ravioli</i>	<i>klein</i>	€ 15,-
<i>auf sautiertem Mangold mit Bärenkrebbs & Trüffelschaum</i>	<i>groß</i>	€ 20,-
<i>Heidenbrein-Topfentaler</i>		€ 13,-
<i>auf Blaukraut mit Pastinaken & Currynage</i>		
<i>Getrüffelte Gnocchi</i>		€ 14,-
<i>auf rote Zwiebel-Traubenragout mit Champagner & Nusskrokant</i>		
<i>Fettuccine</i>		€ 12,-
<i>mit Salsicce (ital. Rohwurst), Chili und Tomaten</i>		
<i>Spaghettini oder Penne</i>		€ 9,-
<i>mit Pomodoro-Basilico oder hausgemachtem Pesto</i>		

*auch hier sind manchmal Sonderwünsche möglich,
reden Sie mit unserem Service*

Hauptspeisen

Fleisch

- Wildhasenrücken im Brotmantel* € 24,-
mit dreierlei Grießroulade & Hagebutten-Pfefferjus
- Duo von Mangalitza & Strohschwein* € 23,-
mit Mini-Pak-Choi & Haupia
- Entenbrust zart rosa gebraten* € 23,-
auf Quitten-Blaukraut, Sellerietascherl & Gewürz-Orangenjus
- Gesottenes Bio-Schulterscherzel* € 18,-
mit Rahmspinat, Röstkartoffeln & Apfelkren
- Zwiebelrostbraten "Itzlinger Hof"* € 16,-
dazu mitgeschmorte Kartoffeln und Speckbohnen
- Wiener Schnitzel vom Kalb* € 15,-
- Wiener Schnitzel vom Schwein* € 12,-
bei beiden mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Fisch

- Seeteufelschwanzl* € 23,-
auf mediterranem Gemüse, Spinat-Risotto & Langustenschaum
- Kross gebratenes Filet vom Adria Wolfsbarsch* € 23,-
auf Artischockenpüree, Chorizzo-Olivenpesto & Limettennage

Gedeck € 2,50