

"BUSCHENSCHANK" MENÜ

DAS GEDECK

BUSCHENSCHANK BROMIX Winzerbaguette – Bauernbrot
SCHNITTLAUCHAUSTRICH karamellierte Tomatenbutter

DIE VORSPEISEN

BEEF TATAR

würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet

WEIZENSAUERTEIGBAGUETTE

Erbsenmayo – Wildkräutersalat – Meersalzbutter

SUPERFOODSALAT*

karamellierter Ziegenfrischkäse – Passionsfrucht Chutney
– Heidelbeeren – geröstete Pinienkerne – Nüsse

DIE SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE – Gemüse – Frittaten

KARTOFFELCREMSUPPE – geröstete Schwammerl

DIE HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINSKAISERTEIL

Erdäpfel-Vogerlsalat – Zitrone

PAPRIKAHENDL - ZARTES SOUS-VIDE GEGARTES MAISHENDL

Butternockerl – Paprikarahmsauce – Sauerrahm Gremolata

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET

Kürbisrisotto – 2erlei Karotten – Veltlinsauce

CREMIGES GEMÜSECURRY

Duftreis

DIE DESSERTS

KLEINES SCHOKOKÜCHLEIN

Bitterschokoladen-Sorbet – Rumtopf Früchte

MOHNUDELN

mit Zwetschenröster

EURO 2,50 PRO PERSON
obligat bei allen Menüs

3 GÄNGE

EURO 29,00 PRO PERSON
Suppe, Hauptspeise, Dessert

4 GÄNGE

EURO 38,00 PRO PERSON
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert



"BUSCHENSCHANK" MENÜ MODERN

DAS GEDECK

BUSCHENSCHANK BROMIX Winzerbaguette – Bauernbrot
SCHNITTLAUCHAUSTRICH karamellierte Tomatenbutter

DIE VORSPEISEN

BEEF TATAR

würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet

WEIZENSAUERTEIGBAGUETTE

Erbsenmayo – Wildkräutersalat – Meersalzbutter

SEEFORELLE

bunte Tomaten – Salzzitronen – Leindotteröl-Honigkresse

DIE SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE – Gemüse – Frittaten

KARTOFFELCREMSUPPE – geröstete Schwammerl

DIE HAUPTSPEISEN

OXNFETZN "BUSCHENSCHANK STYLE" RINDERFILETSPITZEN
Fein geschnittenes Rinderfilet – kurz angebraten
Paprika – Schalotten – Rahm und Tagliatelle

SAUTIERTER OCTOPUS

Kartoffel-Limettencreme – Kräuter – etwas Knoblauch und Zwiebel

CREMIGES GEMÜSECURRY

Duftreis

DIE DESSERTS

KLEINES SCHOKOKÜCHLEIN

Bitterschokoladen-Sorbet – Rumtopf Früchte

MADAGASKAR VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohneneis – Zwerg-Orangensalat

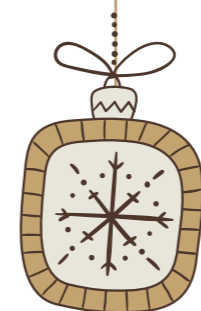
EURO 2,50 PRO PERSON
obligat bei allen Menüs

3 GÄNGE

EURO 35,00 PRO PERSON
Suppe, Hauptspeise, Dessert

4 GÄNGE

EURO 44,00 PRO PERSON
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert



"BUSCHENSCHANK" MENÜ DELUXE

DAS GEDECK

BUSCHENSCHANK BROMIX Winzerbaguette – Bauernbrot
SCHNITTLAUCHAUSTRICH karamellierte Tomatenbutter

DIE VORSPEISEN

BEEF TATAR

würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet

WEIZENSAUERTEIGBAGUETTE

Erbsenmayo – Wildkräutersalat – Meersalzbutter

RÄUCHERFISCHMOUSSE

marinierte rote Rüben-Ingwerschaum

DIE SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE – Gemüse – Mini Leberknödel & Grießnockerl

RIESLINGSCHAUMSUPPE – Zimt Croutons

DIE HAUPTSPEISEN

FILETSTEAK AM STÜCK GEBRATEN

sehr zartes, fein marmoriertes Fleisch
Kartoffelstrudel – Grillgemüse – Pfeffersauce

GEGRILLTES SAIBLINSFILET

Kartoffel-Limettencreme – Kräuter – eingelegte Mini Tomaten

GEBACKENE ZUCCHINISTICKS

Kräuterkartoffel – Tomaten-Basilikumdipp

DIE DESSERTS

MADAGASKAR VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohneneis – Zwerg-Orangensalat

TOPFENKNÖDEL IN ZWEIERLEI MANTEL

Zwetschenröster

EURO 2,50 PRO PERSON
obligat bei allen Menüs

3 GÄNGE

EURO 39,00 PRO PERSON
Suppe, Hauptspeise, Dessert

4 GÄNGE

EURO 49,00 PRO PERSON
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert

