



VILLA BUCHER

ESSEN & WEIN & LEBENSFREUDE



GANSL GENUSS MENÜ

KÜRBIS | KOKOS | INGEWERSUPPE

*

KNUSPRIGES MARTINIGANSL
IM NATURSAFTERL
DAZU SÜßE MARONI | APFELROTKRAUT | KNÖDEL

*

MOUSSE-TRILOGIE
HELLE UND DUNKLE SCHOKOLADE | MARONI | ERDBEERMARK IM GLAS

29

WEINEMPFEHLUNG ZUM MARTINIGANSL

EIN GLAS VOM HAUSWEIN 5,50
PRIMUS | WEINGUT VILLA BUCHER | SAN VENANZO UMBRIEN
40% CABERNET FRANC | 30% CABERNET SAUVIGNON | 30% MERLOT

WEINGUT VILLA BUCHER DEGUSTATION

PROBIEREN SIE DREI GLÄSER WEIN ZUM PREIS VON 10 EURO

VORSPEISEN

BACCALA

VOM GERÄUCHERTEN BACHSAIBLING | LIMETTENKREN | KÜRBISSALAT 12

*

GÄNSELEBER MOUSSE

DAZU PREISELBEER-CHUTNEY | VOGERLSALAT 12

*

BEEF TATAR

POCHIERTES EI | WASABI SALSA | TOAST 16

*

GLACIERTE GÄNSELEBER

IN CALVADOSSOSSE | APFELMUS | COUS-COUS 13

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN | GRIEBNOCKERL 4,50

*

KÜRBIS _ KOKOS _ INGWERSUPPE 5

ZWISCHENGANG – HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE

GEMISCHTER NUDELTELLER

KÄS- | SPECK- | MOZZARELLA- | SPINAT-TOPFEN- & GANSLNUDEL 14

*

GANSLNUDEL

SERVIERT IN GETRÜFFELTER STEINPILZCRÉME 12

*

GEFÜLLTE LACHSNUDEL

ANGERICHTET AUF RUCOLA | PARMESANBUTTER 12

*

KÄRNTNER KÄSNUDEL

SERVIERT MIT BRÖSELSCHMALZ 12

*

GEFÜLLTE MOZZARELLANUDEL

ANGERICHTET AUF RUCOLA | GETROCKNETEN TOMATEN 12

FISCH

GEGRILLTER FISCHTELLER

FILETS VOM BACHSAIBLING & SEELACHS | STEINGARNELE
KALAMAR-COUS-COUS 24

*

EDELSTÜCK VOM BACHSAIBLING

SIZILIANISCHES RÖSTGEMÜSE | COUS-COUS | 24

*

FISCHKNUSPERLN

VOM ZANDER & STEINGARNELEN | ZUCCHINI | PETERSILIENERDÄPFEL 17

HAUPTSPEISEN - KLASSIKER

KNUSPRIGES MARTINIGANSL

SERVIERT MIT SÜßE MARONI | APFELROTKRAUT | KNÖDEL 26

*

ALLES VON DER GANS

KNUSPRIGES GANSL | GÄNSELEBER | GANSLNUDEL | APFELROTKRAUT
KNÖDEL 26

*

SURF & TURF

FILETSTEAK VOM ANGUSRIND | SCAMPI | CHUTNEY | WEDGES 29

*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

AUS DER PFANNE | PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN 20

*

STEAK TATAR „CLUB 55“

SERVIERT MIT POMMES FRITES | POCHIERTES EI | SALSA 25

*

AUSGELÖSTES BACKHENDL

ANGERICHTET MIT ERDÄPFEL-VOGERSALAT | PREISELBEEREN 15

*

CORDON BLEU VOM SCHWEINSRÜCKEN

DAZU PETERSILIENERDÄPFEL 13

DESSERT

ZITRONEN-PROSECCO-SORBET 5

*

WARMER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

SERVIERT MIT VANILLE-KÜRBIS-EIS 5

*

HAUSGEMACHTE FRISCHE CRÉMESCHNITTE 6

*

HAUSGEMACHTES AMARETTINI-PARFAIT

MIT ERDBEERMARK 6,5

*

MOUSSE-TRILOGIE

HELLE UND DUNKLE SCHOKOLADE | MARONI | ERDBEERMARK IM GLAS 7

*

ORIGINAL KÄRNTNER SCHMALZMUS

SERVIERT MIT ZWETSCHKENRÖSTER | VANILLE-KÜRBIS-EIS 9

*

PORTION HAUSGEMACHTER KÄRNTNER REINDLING 3,70

*

KÄRNTNER REINDLING

IM GANZEN ZUM MITNEHMEN 25