



# VILLA BUCHER

---

ESSEN & WEIN & LEBENSFREUDE



## GENUSS MENÜ

KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE

\*

FILET VOM FRISCHEN BACHSAIBLING MIT SCAMPO  
KALAMAR-COUS-COUS | RÖSTGEMÜSE

\*

HAUSGEMACHTES AMARETTINIPARFAIT  
MIT ERDBEERMARK

\*

27,00

## TAGESEMPFEHLUNG

EIERSCHWAMMERLN Á LA CREME  
MIT SERVIETTENKNÖDEL

15,00

BURRATINA MIT RUCOLA UND TOMATEN

9,50

## WEINEMPFEHLUNG

1 GLAS GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL 3,90  
DOMÄNE WACHAU

ODER

1 GLAS ZWEIGELT 3,90  
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

## VORSPEISEN

GEMISCHTER BLATTSALAT | GURKEN | TOMATEN 5

\*

### GRIECHISCHER SALAT

SCHAFSKÄSE | MELONE | RUCOLA 9,50

\*

### TATAR VON DER RÄUCHERFORELLE

MIT AVOCADOKREN 13

\*

### BEEF TARTAR

WASABICREME | POCHIERTES EI | TOASTBROT 17

\*

TAGLIATA (DRY AGED ANGUS-BEIRIED) MIT RUCOLA | DIJONSOÛSE 16

\*

## SUPPEN

KLARE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN | GRIEBNOCKERLN 4,50

\*

ZWEIERLEI SUPPEN NACH WAHL 6

\*

## ZWISCHENGANG | HAUSGEMACHTE NUDEL

### GEMISCHTER NUDELTELLER

KÄS-, SPECK-, SPINAT-, LACHS- & MOZZARELLANUDEL 14

\*

### SPECKNUDEL

GEFÜLLT MIT SPECK & BAUERNKRAPPEN | SAUERKRAUT 12

\*

### LACHSNUDEL

GEFÜLLT MIT LACHS | BLATTSPINAT & SCHAFSKÄSE 12

\*

### KÄRNTNER KÄSNUDEL

SERVIERT MIT BRÖSELSCHMALZ 12

\*

GEFÜLLTE MOZZARELLANUDEL MIT RUCOLABUTTER 12

\*

SPINAT-TOPFENNUDEL MIT PARMESANBUTTER 12

\*

### SPAGHETTI „ALLA BUSARA“

CHILLIGE STEINGARNELEN | TOMATEN-BASILIKUM 16

\*

## FISCH

### FISCHVARIATION

DRAUZANDER | SAIBLING & SCAMPO | KALAMAR-COUS-COUS | RÖSTGEMÜSE 25

\*

### FILET VOM GURKTALER BACHSAIBLING

OLIVENPESTO | RÖSTGEMÜSE | KRÄUTERERDÄPFEL 24

\*

### FISCHKNUSPERLN

VOM ZANDER & STEINGARNELEN | ZUCCHINIGEMÜSE | AIOLI 17

## KLASSIKER

CORDON BLEU ODER WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINSRÜCKEN MIT BEILAGE 13

\*

### SURF & TURF

220 G FILETSTEAK VOM DRY AGED ANGUSRIND MIT GEGRILLTEN SCAMPO

KRÄUTERBUTTER | CHUTNEY | WEDGES | RÖSTGEMÜSE 32

\*

### GRILLPLATTE „FÜR 2“

FILETS VOM SCHWEIN | RIND | KALB & GEFLÜGEL | POMMES FRITES | GARTENGEMÜSE 38

\*

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB „AUS DER PFANNE“

PREISELBEEREN | PETERSILIENERDÄPFEL 20

\*

### RINDSBRATEN „TRADITIONELL“

ZWEIGELTSSOÛSE | SERVIETTENKNÖDEL | PREISELBEEREN 16

\*

### ROSA LAMMRÜCKENFILET

CALVADOS-THYMIANSOÛSE | ROSINENPOLENTA | ZUCCHINI 26

\*

### AUSGELÖSTES STEIRISCHES BAUERNBACKHENDL

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | PREISELBEEREN 15

\*

### BURGER VOM DRY AGED ANGUSRIND

AVOCADO | TOMATE | JALAPENO | ZWIEBEL | POMMES FRITES 22

\*

### STEAK TARTAR „CLUB 55“ (200 G)

POCHIERTES EI | WASABICREME | POMMES FRITES 25

\*

## SÜßE VERSUCHUNG

ZITRONEN-PROSECCO-SORBET 5

\*

ORIGINAL KÄRNTNER SCHMALZMUS

ZWETSCHKENRÖSTER 9

\*

HAUSGEMACHTES AMARETTINI-PARFAIT

ERDBEERMARK 6

\*

GEBACKENE TOPFENTORTE MIT VANILLEEIS 5

\*

STÜCK HAUSGEMACHTER KÄRNTNER REINDLING 3

\*

KÄRNTNER REINDLING

IM GANZEN „ZUM MITNEHMEN“ 25

\*