



# LANDHAUS FECKL

## Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	18 €
Hummersalat à la Chef	34 €
Unsere Festtagssuppe	16 €
Hummersuppe mit Estragon	17 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Romanesco und gemischtem Reis	39 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln & Ehninger Ackersalat	39 €
Ochsenchwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	39 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	39 €

**Wir erlauben uns, Umbestellungen von Gängen und Beilagen zu berechnen.**

## Menü „Innovativ“ Kohlenhydrat reduziert

Carpaccio von der blauen Garnele mit Avocado und Melone

**28,00 €**

\*\*\*

Seezungenfilet mit Perigord Trüffel, Topinambur und Blattspinat

**32,00 €**

\*\*\*

Feines vom Lamm in Rosmarinjus mit Bohnengemüse und Auberginenkompott

**42,00 €**

\*\*\*

Inklusive Dessert nach Wahl

**Komplettes Menü 94 €**

## Unsere Dessert-Klassiker

Mousse von dreierlei Schokoladen	18 €
Dessert-Potpourri	19 €

## Menü

Kalbstatar „Carne Cruda“  
und gebratenes Kalbsbries mit Feinem von der Erbse

**28 €**

\*\*\*

Skreifilet mit Himbeere, Rote Bete und Sauerrahm

**22 €**

\*\*\*

Seeteufelmedaillon und Pulpo im Bouillabaissefond mit Tomaten-Chutney und Artischocke

**26 €**

\*\*\*

Taubenbrust im Baguettemantel gebacken in Portweinsauce, Schwarzwurzelgemüse & Trüffel-Kroketten

**38 €**

\*\*\*

Dessert nach Wahl

**Komplettes Menü 108 €**

ohne Seeteufel **90 €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert (3 Gänge) **69 €**

.....

Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den Menüs für:

3 Gänge **25 €** pro Person / 4 Gänge **30 €** pro Person

## Vegetarisches Menü

Feines von Karotte & Ingwer mit Safran-Orangensorbet

**22,00 €**

\*\*\*

Topinambur-Schaumsuppe mit Spinatnockerl

**16,00 €**

\*\*\*

„Armer Ritter“ vom Taleggio mit Portwein-Chili-Feige

**20,00 €**

\*\*\*

Kartoffel, Lauch und Eigelb

**28,00 €**

\*\*\*

Dessert nach Wahl

**Komplettes Menü 78 € / ohne „Armer Ritter“ 60 €**

## Unsere Desserts

Sangria von der Blutorange mit Buttermilch und Vanille	<b>18 €</b>
Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney	<b>18 €</b>