

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



EMPFEHLUNG DES HAUSES

## ADVENTMENÜ

\*\*\*

### Ziegenkäse-Speckmousse-Terrine

Feigen, Ciabatta J,I,A

\*\*\*\*

### Getrübte Kartoffelcremesuppe I,C,J

\*\*\*\*

### Kurzgebratenes vom Reh

Walnusspätzle, Cranberryjus, Rotkraut-Chutney A,E,I,J,K,C

oder

### Maishendlbrust

Tomaten, Rucola, Risotto, Rosmarinjus A,E,C,I,J

\*\*\*\*

### Pralinenparfait

Cassisfeigen, Eierlikörschaum E,I,J

\*\*\*

Sie können dieses Menü als...

3 Gänge Menü - pro Person € 32,00

4 Gänge Menü - pro Person € 39,00

... genießen.

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

- pro Person € + 13,00 (3 und 4 Gang)

---

Die Geschenksidee! – verschenken Sie kulinarische Genüsse  
mit einem HOTEL MADER Menü-Gutschein!

---



## Apéritif zur Einstimmung

**Kirsch-Lebkuchen-Prosecco** € 4,50

**“Lilly”** Lillet mit Russian Wild Berry € 4,70

**Martini** mit Eis & Zitrone € 4,10

**Szigeti Rosé Sekt** 1 Glas € 4,70

## Weinempfehlung

### Junker 2017

Frühwirth, Klösch - 1/8 ... € 3,80

### Grüner Veltliner 2016

Jurtschitsch, Langenlois - 1/8 ... € 3,70

### Q2 Blauf., Cab Sauv., Syrah 2015

Gager, Deutschkreutz - 1/8 ... € 5,20

## Vorspeisen & Salate

### Sülzchen vom Tafelspitz

Paprika-Kernölvinaigrette, knackige Salatrose,  
Wachtelei A,C,E,F,I,M  
€ 8,40

### Maders Häppchenteller

Oliven, Antipastispieß, Salami, Rohschinken, Parmesan,  
Olivenöl A,D,F,I,J  
€ 9,00

### Geräucherte Forelle

Toastecken, Oberskren, Salatbouquet A,D,E,F,H,I,J  
€ 10,00

### Ziegenkäse-Speckmousse-Terrine

Cassisfeigen, Ciabatta € 8,40

## Salate – frisch & knackig

### Gegrillte Truthahnstreifen

bunte Blattsalate, Speckkrusteln F,I,E € 9,90

### Gebackenes Hühnerfilet

Kürbiskernpanier, Blattsalat, Kernöl A,E,F,I,J  
€ 9,90

### Rinderpaillard

kurz angebraten, Rucola, Tomaten, Parmesan F,I,E,J  
€ 12,50

**Gemischter Salat** A,C,F,I,J,M € 4,30

**Bunte Blattsalatschüssel** F,I,E  € 4,30

## Suppen

### Wiener Suppentopf

Nudeln, Gemüse, Rindfleischwürfeln  
Schnittlauch A,C,F,M,E € 7,50

### Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz

C,M Frittaten A,E,J oder Nudeln A,E € 3,90

### Getrübte Kartoffelcremesuppe

I,C,J € 4,90

## Hauptspeisen

### Tagliatelle

mit leichter Waldpilz-Sahnesauce J,A,E  
€ 11,60

### Hausgemachte cremige Kürbisgnocchi

Rucola, Apfel, Nuss, Parmesan  
€ 9,80 A,E,J,C



### **Gebratene Knoblauch-Garnelen**

Risotto, Parmesan, getrocknete Tomaten H,I,C,E,J,K  
€ 19,00

### **Lachsforelle**

Wasabipüree, süß-saures Gemüse A,I,J,H  
€ 17,30

### **Flugentenbrust**

Kürbisgnocchi, Gewürzrotkraut, Rosmarinjus A,C,E,F,I,J  
€ 18,50

### **Kurz gebratenes Rehfilet (Schlögl)**

Spätzle, Rotkraut-Chutney A,E,I,J,K,C  
€ 19,50

### **Maishendlbrust**

Tomaten, Rucola, Risotto, Rosmarinjus A,E,C,I,J  
€ 17,30

### **Rosa gebratenes Schweinefilet**

Pfeffersauce, Röstgemüse, Kartoffelgratin A,C,I,J,M  
€ 17,50

### **Filetsteak vom Rind (180g)**

Babykarotten, Minikürbis, Zucchini, gebratene  
Rosmarinkartoffeln A,C,I,J,M  
€ 26,00

### **Tafelspitz – der Klassiker!**

Röstkartoffeln, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce,  
Semmelkren A,C,F,I,J,M  
€ 17,30

### **Frisch gebratener Zwiebelrostbraten**

Bratkartoffeln, Speckbohnen, Fächergurkerl A,F,I  
€ 17,30

### **Grillteller**

Truthahn, Rindsfilet, Schweinskarree,  
Speckbohnen, Grilltomate, Zwiebel Chutney, Maiskolben,  
Pommes frites F,H,I,J  
€ 15,50

### **Gebackenes Schweinsschnitzel**

A,E,J (glutenfrei möglich E,J,M) Kartoffeln, Reis  
€ 11,10

### **MADERS Gulaschpfandl**

Semmelknödel, gegrillter Speck,  
geröstete Champignons A,C,E,F,I,J,M  
€ 10,60

## **Desserts**

### **Vanillekipferl trifft „Buburuza“-Eis**

Mousse in der Schokotasse, Vanillekipferl-Eis € 5,80

### **Dunkles und helles Mousse au chocolat**

Waldbeerenragout, Schokoblätter A,E,I,K € 6,80

### **Warmer Schoko-Vanillekuchen**

marinierte Waldbeeren A,E,I,J € 6,70 ??

### **Pralinenparfait**

Cassisfeigen, Eierlikörschaum I,J,E € 6,80