

# Restaurant Wellenstein

## Vorspeisen

**Ziegenkäse-Tarte** € 13,80  
Birnenchutney / Walnuss / Thymian (A,E,G,L,O)

**Räucherfischmousse** € 14,70  
Heimische Forellenfilets / karamellierter Apfel / rote Rüben / Hauptelsalat / Zitronenvinaigrette (A,E,G,L,O)

**Tatar vom Almochsen** € 15,50  
Wachtelei / Parmesan-Creme Brulee / Wildkräutersalat / Pumpernickel (A,E,G,L,O)

## Suppen

**Beef Tea** € 7,50  
Essenz vom Weiderind / Kräuterschöberl / Sherry / Wurzelgemüse (A,E,L,O)

**Almkäsesuppe** € 6,90  
Ländle Bergkäse / Petersilien-Kresse-Pesto / Schwarzbrotcroutons (A,E,G,L,O)

## Zwischengerichte

**Tortelloni** € 16,10  
Quinoa-Spinatfülle / Flusskrebse / Krebsud / Wildkräuter (A,C,E,B,L,O)

**Risotto** € 13,50  
Mascarpone / Rosmarin / Limette / Paradaiser / Tempurachips (A,E,G,L,O)

## Fischgerichte

**Saiblingfilet** € 20,40  
Gebratenes Saiblingsfilet aus heimischen Gewässer / Krenkruste / Brunnenkresse – Erdäpfelstampf (A,D,E,G,L,O)

**Zanderfilet** € 25,50  
Auf der Haut gebratener heimischer Zander / Couscous / Safran-Limettenschaum / Zucchini (A,D,E,G,O)

## Fleischgerichte

**Wiener Schnitzel** € 25,00  
Unser Klassiker / Kalbsschnitzel / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren (A,E,L,O)

**Spanferkelrücken** € 21,60  
heimischer nieder Temperatur gegarter Spanferkelrücken mit Schwartencrunch / Spitzkohl-Kürbisgemüse / Röstkartoffel (E,F,G,L,M,N,O)

**Lammrücken** € 29,60  
lauwarmer Fisolen-Salat / Honig / Paradaiser / Bohnenkraut / Polentasterz (A,E,G,L,O)

**Maishendlbrust** € 23,70

Unter der Haut gefüllt / Schalotten / Bergkräuter / Pastinaken / Rübli / Erdäpfel (A,E,G,L,O)

## Vom Grill

	<b>Ladyscut 160 gr</b>	<b>Menscut 250 gr</b>
<b>Argentinisches Ribesteak</b>	22,50 €	28,80 €
<b>Australisches Flanksteak</b>	23,80 €	31,20 €
<b>Brasilianisches Rinderfilet</b>	19,80 €	28,50 €

Zu unserem Fleisch vom Grill servieren wir Kräuterbutter und einen kleinen Schichtsalat.

Saucen zu unserem Fleisch vom Grill : 2,50 €  
Pfefferrahmsauce, Whiskey Jus, Cafe de Paris Sauce

Wählen Sie zu den Gerichten vom Grill Ihre Beilagen: 3,50€  
Gewürzcouscous, Röstkartoffel, Polentasterz, Steak Fries

## Dessert

**Sorbet Variation** (A,C,G,H) € 7,50

**Kaiserschmarren** (A,E,C,G,H,O) € 8,20  
Zitronensorbet / Zwetschgenröster

**Gebackene Milchreispraline** (A,C,E,G,O) € 7,80  
Rote Grütze / Vanilleeis / Zimtrumble

**Creme Brulee von der Schokolade** (A,C,E,G,O) € 7,30  
Zweierlei Orange / Sorbet und Ragout / Kardamon

**Auswahl an österreichischem Käse** (A,E,G,H,O) € 10,90

## Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesamsamen
B Krebstiere	G Milch	O Schwefeldioxid
C Eier	H Schalenfrüchte	und Sulphite
D Fische	L Sellerie	P Lupinen
E Erdnüsse	M Senf	R Weichtiere

## PROSECCO / OFFENE WEINE / FLASCHENWEIN

**Aperitif** € 0,11

Prosecco Col de Salici, Spumante Brut € 5,60

**Offene Weißweine** € 0,125 l

Grüner Veltliner € 4,80  
*Josef Jamek, Wachau, Österreich*

Riesling Urgestein € 7,40  
*Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal, Österreich*

**Rosé** € 0,125 l

Rioja Rosado D.O.C. € 6,00  
*Marqués de Riscal, Rioja, Spanien*

**Rioja Rosado** € 0,75 l

*Marqués de Riscal, Rioja* € 36,00

**Offene Rotweine** € 0,125 l

Göttles Zweigelt € 4,70  
*Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Österreich*

K+K Cuvée (BF & ZW) € 5,90  
*Markus und Walter Kirnbauer, Mittelburgenland, Österreich*

## Weißwein

**Löss, Grüner Veltliner** € 0,75 l  
*Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal* € 33,00

**Smaragd, Grüner Veltliner** € 55,00  
*Domäne Wachau Weissenkirchen, Wachau*

**Urgestein, Riesling** € 44,00  
*Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal*

## Rotwein

**Classic** € 0,75 l  
*IBY Rotweingut, Mittelburgenland* € 39,00

**Merlot** € 44,00  
*Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee*

**Heideboden Rot (ZW, CS, ME, SL)** € 48,00  
*Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee*

**Nero d'Avola** € 38,00  
*Feudo Arancio, Sizilien*

**Tenuta Tignanello** € 79,00  
*Marchese Antinori, Chianti Classico*

**Pian delle Vigne** € 90,00  
*Brunello Di Montalcino D.O.C.G Sangiovese*