

HERZLICH
WILLKOMMEN



**Wir freuen uns über Ihren Besuch
Dürnberg 31
4100 Ottensheim**

Tel.: 07234 83 447

Fax: 07234 84 016

**www.gasthaus-duernberg.at
info@gasthaus-duernberg.at**

Suppen

Rindsuppe mit
Frittaten
Leberknödel
Suppennudeln
Grießnockerl

Terlaner Weinsuppe: mit Weißbrotcroupons

Französische Zwiebelsuppe: mit Käse überbacken

Knoblauchcremesuppe: mit Gemüsejulienne

Kürbiscremesuppe: mit Cognac und Obershaube

Altwiener Suppentopf:
mit Gemüse, Suppennudeln und Rindfleischeinlage

Kartoffelsuppe: mit Steinpilzen und Gemüsejulienne

Spargelcremesuppe: mit Schinkenstreifen und Trüffelöl

Für unsere Vegetarier

Griechischer Lauchstrudel:

mit Schafkäse, Tomaten, Tzatziki und hausgemachtem griechischem Brot

Zucchini-Tomaten-Moussaka:

mit Mozzarella und Knoblauchbaguette

Paglia e fieno:

weiße und grüne Bandnudeln in Obers-Pilzsauce und grünem Salat

www.gasthaus-duernberg.at
Besuchen Sie uns auch im Internet

Immer eine gute Idee:
Geschenkgutscheine von uns....



Vorspeisen

Prosciutto crudo mit Honigmelone

Vogelssalat mit Speckkrusterl: und Kräutercroutons

Frische Eismeershrimps:

auf Blattsalat mit Americandressing und Knoblauchbrot

Pochiertes Ei:

auf lauwarmem Blattspinat mit Räucherlachsrose

Mozzarella mit Tomaten: und frischem Basilikum

Lauwarmer Spargel in Korbelsauce:

mit saftigem Burgunderschinken und getoastetem Weißbrot

Griechischer Vorspeisenteller:

marinierte Melanzanie und Paprika, gefüllte Weinblätter, Tzatziki, Schafkäse, Oliven und Pitakia

Hauptspeisen

Filet Beefsteak vom heimischen Rind:

mit Prinzessbohnen im Speckmantel, Potatoe Wedges, gebackenen Zwiebelringen und verschiedenen Barbecuesaucen

Kalbssteak in Morchelrahmsauce:

mit Tagliatelle und Karotten-Vichy

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb:

mit Pommes frites oder Kartoffeln, und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb:

mit Pommes frites oder Kartoffeln, und Preiselbeeren

Ausgelöstes Backhendl:

mit Kartoffel-Vogerlsalat und Sauce Tartare

Piccata „Milanese“ von der Pute:

kleine Putenschnitzerl in Parmesan-Ei-Panade, auf Tomatenspaghetti und frischem Parmesan

Putengeschnetzeltes in Safranrahmsauce:

mit Champignons, Spargel, Gemüse und Reis

Rosa gebratene Entenbrust: in Grand-Manier Orangensauce

mit Pistazienreis und in Butter geschwenktem grünem Spargel

Mit Spinat und Putenfleisch gefüllte Hähnchenroulade:
in Natursaft, Champignonrisotto und grünem Salat

Schweinsfiletspieße „Madagaskar“:
mit grünem Pfeffer, in Rahmsauce, Gemüsereis und frischem Broccoli

Schweinslungenbraten:
mit Zwetschkenfülle, im Speckmantel mit Natursaft, Kartoffelrösti und Gemüsebouquet

Saftiger Jungschweinebraten:
mit warmem Krautsalat und Semmelknödel

Gebratene Lachsfiletstreifen auf Blattsalaten:
mit Dijonsensauce und Knoblauchbrot

Gegrilltes Red-Snapperfilet mit Riesenscampi:
auf Weißweinsauce, mit Keta-Kaviar und Kartoffel-Lauch-Gratin

Gemischter Fischsteller: (Scampi, Lachs, Seeteufel)
mit Sauce Bernaise , Wildreisrisotto
und gemischtem Salat

Hirschmedaillons mit Eierschwammerl:
Williamskroketten, Speckbohnen, Ananasrotkraut und Preiselbeerbirne

Vanilleroastbraten: (Altwiener Spezialität)
in Knoblauchsajt mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

Saltimbocca alla romana:

(Kalbschnitzerl mit Schinken und Salbei gefüllt)
auf Rahmnudeln mit Champignons angerichtet und mit
Balsamicoessig marinierten Salat serviert

Entrecote „Cafe de Paris“:

200g Steak von der Beiried, mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti
und Gemüse der Saison

Kalbssteak in Morchelrahmsauce:

mit Tagliatelle und Karotten-Vichy

Lamm-Potpourri:

Souvlaki, Lammkotelettes, Lammfilet, gegrillt mit frischem
Rosmarin, dazu Folienkartoffeln und Tzatziki

Gefüllte Zucchini: (mit Spinat und Schafkäse)

mit Sauce Bechamel und Parmesan überbacken, auf
Tomatensauce, mit Gemüse serviert

Dessert

Topfennockerl in Butterbröseln:
auf Marinierten Erdbeeren

Gebackene Apfelscheiben mit Bratapfellokör:
Zimtzucker und Zwetschkensahneeis

Tropischer Obstsalat: mit Maraschino mariniert

Topfennougatknödel:
auf heißen Himbeeren mit Joghurteis

Mousse au Chocolat: mit marinierten Erdbeeren

Eispalatschinke:
mit Schokoeis, Schlagobers, Mandeln und frischen
Früchten