

landgasthaus  
**Gidibauer Hof**  
naturhotel



*Wir haben unsere Küche für Sie geöffnet:*

*von Dienstag bis Samstag*

*mittags von 12.00 bis 13.30*

*abends von 17.30 bis 20.30 (Restaurant bis 23.00)*

*Sonntag und Feiertag*

*mittags von 11.30 bis 13.30*

*abends von 17.30 bis 20.00 (Restaurant bis 22.00)*

*(Öffnungszeiten können unter spez. Umsteänden abweichen,*

*daher empfehlen wir rechtzeitig telefonisch zu reservieren Tel 08586 96440)*

*Wir kochen frisch und wechseln immer wieder unsere Speisekarte, daher kann es zu Änderungen kommen.*

Aperitifempfehlung :

Sekt / Passionsfrucht 0,1 l 4,80 EUR

## **Gidibauer Abendmenü**

Knuspriges Röllchen von der Blutwurst mit  
Chilligarnelen & kleinem Wintersalat

Aufgeschäumte Muskateller-Topinambursuppe

Geschmorte Kalbshaxe in Balsamcojus mit cremiger  
Süßkartoffelpolenta und Pak choi

Geeistes Kokos-Schokoparfait mit Ananas

Preis pro Person 39,50

das Menü kann von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr bestellt werden

## **Weinempfehlung**

2018 Roter Muskateller Ried Schilling 0,75 l

Weingut Weinwurm, Niederösterreich EUR 24,50

2016 Str. Laurent Dorflagen 0,75 l

Weingut Pittnauer, Burgenland EUR 29,90

## **Unser Überraschungsmenü**

....lassen Sie sich in 3 Gängen von unserer

Küche überraschen 26,00

## Unser Sonntagsschmaus

Pfannkuchensuppe

Ofenfrischer Schweinebraten mit aufgeschmolzenem

Krautsalat und 2erlei Knödel

Vanilleeis mit warmen Sauerkirschen

14,90

## Vorspeisen

Winterlicher Salat mit Kürbiskernöl und Brotkrustln

6,90

Räucherlachstatar mit Rote Beete Humus und Ölräuke

10,50

Knuspriges Röllchen von der Blutwurst mit

11,50

Chilligarnelen und kleinem Wintersalat

## Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen

3,70

Aufgeschäumte Muskateller-Topinabursuppe

4,80

## Vegetarisch

Cremige Süßkartoffelpolenta mit Gemüse &

12,90

Granatapfel



Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte

unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund verschiedener Arbeitsgänge

können Spuren von Allergenen bzw. Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

## Hauptspeisen

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Ofengemüse und Thymiankartoffeln	21,90
Filets vom Saibling mit cremiger Süßkartoffelpolenta und Senfkohl	18,90
Schweinebraten mit 2erlei Knödel und Krautsalat <sup>1,2</sup>	9,80
Schweinelende in der Meerrettichkruste auf Wirsing, Soße und Mandelkartoffeln	15,50
Gidibauer Schnitzel mit Kartoffel- Endiviensalat	11,90
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Endiviensalat <sup>2</sup>	14,50
Wildrahmgulasch mit Semmelknödel und Blaukraut	16,50
Glasierte Scheiben von der Kalbshaxe in Balsamicojus, cremige Süßkartoffelpolenta und Senfkohl	18,50
Rinderlendensteak vom Grill mit Pfefferjus, Ofengemüse & Thymiankartoffeln	22,90
Lammnüsschen mit Kräuterbrösl rosa gebraten mit Ziegenkäsegrauen, Sesamjus & Gemüse	21,90

## **zum Nachtisch**

Eingemachte Aprikosen mit Haselnusskrokant und Zimteis	4,90
Tonka Bohnen Panna cotta im Glas serviert mit Aprikosen und Sorbet	6,50
Geeistes Schoko-Kokosparfait mit Ananas	8,90
Gebackener Griesknödel mit mit cremigem Mohnpudding und Vanilleeis	8,90

## **"für unsere kleinen Gäste"**

Kinderschnitzel mit Pommes	6,90
Knödel mit Soße	3,50
Pommes mit Ketchup	3,50
Kinderschweinebraten mit Semmelknödel	6,90

Zusatzstoffverordnung:

1=geschwefelt , 2 = Phosphat