

SPEISEKARTE

Gedeckpreis pro Person:

Für Stoffserviette, Brot & Butter

2,50 €

Dienstag bis Samstag ab 17.00 Uhr

Feiertags ganztägig

Vorspeisen

„Ringsmuth's“ Erdäpfel-Grammelknödel mit warmem Spitzkrautsalat

7,90 €

Gegrillte Wassermelone mit Ziegenfrischkäsecrémé, Oliven & Pinienkernen

9,90 €

Gebeizter „Label Rouge-Lachs“ mit jungen Erbsen, Minze & knusprigen Wildreis

11,90 €

Variation vom „Yellow Fin-Thunfisch“ (geräuchert, gebacken, Tatare) mit Avocadocrémé, Radieschen & Sesam

13,50 €

Geschmorte Strohschweinbackerl mit Pastinaken, grünem Apfel & Kren

10,90 €

Roastbeef vom „Bergweiderind“ mit Gemüsekompott, Senfschaum & konfiertem Eidotter

10,50 €

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit

Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

3,90 €

Zitronengras-Kokos-Suppe mit gebackener Garnele

5,50 €

Beilagen

Gemischter Salat

Erdäpfel-, Kraut-, Paradeiser-, Gurken-, Blattsalat

3,90 €

Fisch

In Sesam gebackener Waldviertler Amurkarpfen
mit Erdäpfelsalat 14,90 €

Gebratenes Bio-Seesaiblingsfilet von „Gut Dornau“ mit cremigen
Nudelteigkugeln, Kräutern, Baby-Navetten & Holunderbeeren 19,90 €

Klassiker

Rindsgulasch mit Semmelknödel (Von der Wade) 10,90 €

Wiener Schnitzel vom Schwein oder
Kalb mit Petersilienerdäpfel 11,90 €
17,90 €

Zwiebelrostbraten vom Salzburger Hochland-Rind
mit knusprigen Zwiebeln & Braterdäpfel 16,50 €

Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree 12,90 €

Rieslingsbeuschel mit „Schnittlauchknödel“ 11,90 €

Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren &
Schnittlauchsauce 15,90 €

Steirisches Backhuhn in der „Kürbiskernpanade“
mit gemischtem Salat 12,90 €

Krenfleisch mit Wurzeln & Schnittlauch Erdäpfel 9,90 €

Knusperschnitzel mit Risi Pisi
(mit Speck, Zwiebel, Kräuter & Käse gefüllt) 14,50 €

Vegetarisch

Gemüse-Couscous mit Zitronenlauch & Mispeln 10,50 €

Variation von der Sellerieknolle mit wildem Brokkoli
und knuspriger Lotuswurzel 12,90 €

Innovativ

Geschmorte Rindsroulade vom „Grassland-Beef“ mit Sellerie, wilden Brokkoli & knuspriger Lotuswurzel	15,90 €
Mit Tannenwipfelhonig glacierte „Irische Lammhüfte“ dazu Kukuruz, Kräuterseitlinge & Portweifeigen	22,90 €
Ripperl vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein mit Kraut, Speck & konfierten Kümmelerdäpfel	15,90 €
Rosa gebratene „Barbarie Entenbrust“ mit Gemüse-Couscous, Zitronenlauch & Mispeln	17,50 €
Filet vom „Kleeschwein“ mit bunter Erdäpfelvielfalt, Blattspinat & Ofenparadeisern	16,50 €

Dessert / Käse

Schokoladeknödel mit Waldbeeren	7,90 €
Wachauer Marillenpalatschinken	5,50 €
„Ringsmuth’s“ Kaffee kombinationen:	
<u>Kleiner Espresso: (Italienische Kaffee Röstung)</u> Dazu Schokoladenmoussé mit Himbeeren	5,20 €
<u>Kleiner Kaffee: (Wiener Kaffee Röstung)</u> Dazu Eierlikörgugelhupf	5,20 €
Apfel-Mohntorte „frisch aus dem Rohr“ mit gerührten Preiselbeeren & Mohns	7,20 €
Geeister Bourbon-Vanillepilz mit frischen Früchten & Schokolade	8,90 €
Panna Cotta mit Marillen, Zitronenthymian & karamellisierten Quinoa	7,20 €
Erdbeertascherl mit knusprigen Butterbrösel & geeistem Sauerrahm	6,90 €
„Ringsmuth’s Überraschungsdessert-Variation“	11,90 €
Österreichischer Käse mit Feigensenf, Trauben & Nüssen	9,90 €

Ringsmuth's 3 Gänge Menü:

Vorspeise

Roastbeef vom „Bergweiderind“ mit Gemüsekompott,
Senfschaum & konfiertem Eidotter

Hauptspeise

Rosa gebratene „Barbarie Entenbrust“
mit Gemüse-Couscous, Zitronenlauch & Mispeln

Dessert

Panna Cotta mit Marillen
und karamellisiertem Quinoa

3 Gänge Menü € 33,00