

MITTAGS IM WEINHAUS NEUNER

Genießen Sie einzelne Gerichte
oder stellen Sie sich Ihr Menü aus diesen Gerichten selbst zusammen €

2 - Gänge (Hauptgericht + Vorspeise oder Dessert) 19,50

3 - Gänge (Hauptgericht + Vorspeise + Dessert) 24,50

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Croutons 6.50

Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing
gebratenen Pilzen und gerösteten Kerndl 7.50

Lauwarmer Ziegenkäse im Tiroler Speckmantel
mit Tomatenvinaigrette, Rucolasalat und Pesto 7.50

„Tacchino tonnato“ Scheiben von der Putenbrust
mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln, Kapern und Salaten 7.50

„Cesar Salad“
Romanasalatherzen mit Parmesandressing, Croutons und gebratenen Putenbruststreifen 7.50

Gebackenes Blutwurstradl
mit Apfel-Ingwerragout, Trüffelsauce und Feldsalat 7.50

Gerösteter Polypo mit Balsamico
Auberginen-Basilikumkompott, Ratatouillevinaigrette und Rucolasalat 7.50

HAUPTGERICHTE

Canneloni vom geschmorten Reh
auf Spitzkraut mit Steinpilzrahmsauce und Parmesan überbacken 16.00

Feines Wildschweinragout mit Tortiglioni
Essigzwetschgen, gebratenen Pilzen und Belper Knolle 16.00

Scheiben vom gesottenen Tafelspitz mit Rahmspinat , Wurzelgemüse
frischem Meerrettich, Schnittlauchsauce und Bratkartoffeln 16.00

Geschmortes Ochsenbacker´l in Rotweinsauce
mit Kartoffelpürée und glacierten Wurzelgemüse 16.00

Rinderhüfte rosa gebraten mit Perlwiebel-Rotweinsauce
auf Speckbohnen und Kartoffelgratin 16.00

Knurrhanfilet kross gebraten
auf Topinampupürée, Blattspinat, Balsamicosauce und Kartoffelplätzchen 16.00

Lachsfilet mit einer Steinpilzkruste
auf Hokaido-Kürbis-Kartoffelgröstl und Schnittlauchsauce 16.00

NACHSPEISEN

Geeister Irish Coffee „Weinhaus Neuner“ 7.50

Schokoladen-Browniemousse
mit eingelegter Banane 7.50

À LA CARTE KARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

€

Feldsalat mit Kartoffeldressing
gerösteten Speck und Croutons

9.50

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber
mit Apfel-Ingwerragout und warmer Brioche

16.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto
Trüffelvinaigrette, Parmesan und Salatbouquet

16.50

Thunfischcarpaccio vom Yellow fin
mit Yuzuvinaigrette, grünem Spargel und Salatbouquet

16.50

Halber ausgelöster Hummer
mit mariniertem Sellerie, Orangen-Estragonscreme und Kressesalat

21.50

Tafelspitzessenz mit Grießnockerl und Gemüse

8.00

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Edelfische , Jacobsmuschel und Riesengarnele
auf Blattspinat mit Hummersauce überbacken und Reis

26.00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten
mit Röstkartoffeln und Salatteller

19.50

Fasanenbrust in Butter gebraten
auf Champagnerkraut mit Morchelrahmsauce und Kartoffelpüree

25.00

Argentinische Rinderlende mit Senf und Zwiebeln gebraten
auf grünen Bohnen mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin

25.00

Hirschgeschnetzeltes mit Wacholderrahmsauce
Rosenkohl, Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle

24.00

NACHSPEISEN

Hausgemachte Sorbets
(Ananas, Granatapfel, Fragolino, Cassis, Zitrone)

pro Kugel 2.00

Crème Brûlée vom Nougat
mit Apfelragout und Bratapfeleis

8.00

Geeistes Champagnermousse
mit Ananasragout und Krokant

8.00