



DER STIFTSMEIERHOF
SEITENSTETTEN

LAND ▪ GAST ▪ HAUS ▪ FEST ▪ SAAL

Silvestermenü

Gebratener Zander im Speckmantel
auf Winterlichem Salat Bouquet

Consommé
von Ente und Portwein mit Entenleberroulade

Filetsteak vom Mostviertler Weiderind
auf Gemüsetürmchen mit Kräuterschupfnudeln und Rotweinessenz

Duett vom Schokoladenmousse
und Powidl Tascherl

38,90

Vorspeisen

Gebratener Zander im Speckmantel
auf winterlichem Salat Bouquet 8,30

Carpaccio vom Mostviertler Rind
mit knackigem Rucola gereiften Parmesan und Rucolapesto 8,40

Rindsbouillon mit zweierlei Einlage 4,10

Consommé
von Ente und Portwein mit Entenleberroulade 4,60

Hauptspeisen

Filetsteak vom Mostviertler Weiderind
auf Gemüsetürmchen, mit Kräuterschupfnudeln und Rotweinessenz 22,80

Meierhofpfandl
Schweinefilet auf Pfeffer-Cognacsauce
mit Kartoffelrösti und Speckfisolten 16,90

Gegrilltes Medaillon vom Zander
auf Kürbis-Risotto mit geschmorten Tomaten und Safransafterl 18,80

Cremige Bandnudeln
mit gebratenem Gemüse und Käsechips 12,20

Dessert

Schokoladenmousse im Glas
auf Fruchtspiegel und Winterlichen Früchten 5,40

Hausgemachte Powidltascherl
nach Oma's Art in Butterschmalz zubereitet 6,90

Apfelscheiben im Backteig
mit Zimtzucker Vanilleeis und Schlagobers 6,30

