



TAGGENBRUNN

RESTAURANT

BY JEZERŠEK

KALTE KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

RINDFLEISCH UND KAPERN € 18,00

Nach Art des Hauses mariniertes, gereiftes und zart geschnittenes Rindfleisch mit Haselnüssen, Basilikum-Mayonnaise und gebratenen Kapern

FORELLE UND MEERRETTICH € 18,00

Tartar von der marinierten Forelle mit Kohlrabi, Kren-Eis und Kürbiskernstreuseln

BOHNEN UND MANGOLD € 16,00

Mangoldbrötchen mit Bohnenfüllung auf Knollengemüse-Tartar, süß-saurem Rettich, veganer Basilikum-Mayonnaise und Buchweizen-Popcorn

AUS DER BURG-SPEISEKAMMER € 15,00

Wurst- und Salami-Selektion mit Kren und eingelegtem Gemüse

KÄSE - AUSWAHL € 13,00

Käse-Variation mit Nüssen, Honig und Trockenfrüchten

KRAINER-WURST € 10,00

Mit Kren und Senf

SUPPEN

SUPPE NACH ART DES HAUSES € 8,00

Cremige Gemüsesuppe mit frittiertem Krabbenschwanz im Kartoffelteig
**auch als veganes Gericht möglich*

RINDFLEISCH UND SCHNITTLAUCH € 6,60

Rindsuppe mit Schnittlauchknödeln

FOLGEN SIE UNS!



WEINGUTTAGGENBRUNN



WEINGUTTAGGENBRUNN



WEINGUT TAGGENBRUNN

Bitte beachten Sie, dass die von Ihnen gewählten Getränke und Lebensmittel Allergenen enthalten können. Weitere Informationen dazu erhalten Sie direkt beim Servicepersonal.

Die Preisliste ist ab 1. Mai 2024 bis auf Widerruf gültig. Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.



HAUPTSPEISEN

KARTOFFELN UND PILZE € 19,00

In Salz geröstete Süßkartoffelscheibe, Karottenpüree, sautierte Pilze, mariniertes Brokkoli und Petersilienmousse
**vegan*

KÄRNTNER DREIERLEI € 18,00

Kärntner Kasnudeln, Spinatnudeln und Schwammerlnudeln mit brauner Butter, Lauch und Grammel
**auch als veganes Gericht möglich*

GERSTE UND JAKOBSMUSCHELN € 19,00

Sommergerste mit Brokkolicreme, Erbsen und gerösteten Pilzen, Jakobsmuschel, knusprige Haselnüsse, Fischmousse und Zitronenzeste
**auch als veganes Gericht möglich*

WOLFSBARSCH UND POLENTA € 27,00

Filet vom Fonda-Seebarsch, sautierter Lauch, cremige Polenta, Beurre Blanc und Chlorophyllöl

FERKEL UND SPARGEL € 27,00

Gebrautes Schweinerückensteak mit Knochen, grobes Erbsenpüree, Spargel, Pesto aus Frühlingsgrün und Sauce Hollandaise

KALBFLEISCH UND PETERSILIE € 30,00

Kalbsfilet in Jus, Petersilienwurzelcreme mit Piment und Muskatnuss, mit Himbeeren abgeschmeckter, gebackener und mariniertes Radicchio

ESTERHÁZY-ROSTBRATEN € 25,00

Esterházy-Rostbraten mit Julienne-Knollengemüse, gerösteten süß-sauren Schalotten, Natursauce mit Senfkörnern, Topfen-Grießnockerln mit Zwetschken und gebratenen Kapern

WIENER SCHNITZEL € 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln

FRITTIERTE BACKHENDL € 18,00

Ausgelöstes Backhendl ohne Haut mit Cornflakes-Kürbiskern-Panier, Ofenkartoffeln mit Kräuterbutter, Preiselbeer-Chutney mit Äpfeln und Kürbis-Mayonnaise

SALAT

GEMISCHTER SALAT € 5,50

DESSERTS

APFELSTRUDEL € 10,00

Apfelstrudel mit Vanillecreme und Zimteis

RHABARBER UND BUCHWEIZEN € 12,00

Joghurtparfait, Sorbet, Buchweizenstreusel, weiße Schokolade

SCHOKOLADE UND ERDBEERE € 11,00

Heißes Schokoladenherz mit Erdbeersauce und Vanilleeis

KLETZEN-NUDEL € 13,00

Kletezennudel mit karamellisierten Äpfeln, Zitronengelee, Butterbröseln, Walnüssen und Zimteis

ERDBEEREN UND MANDELN € 9,00

Veganer Erdbeerkuchen mit Mandeln und hausgemachtem Sorbet