

## Menükarte Herbst/Winter 2025

für Gruppen ab 11 Personen

### Vorspeisen

#### „Kürbiscreme-Suppe“

vom Hokkaidokürbis, mit gerösteten Kürbiskernen,  
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons

9,50 €

#### „Feldsalat“

mit Dijon-Senfdressing, gerösteten Walnüssen, Granatapfelkernen,  
Croûtons und geriebenem Parmesan

13,90 €

#### „Gebackener Ofenkäse“

Camembert aus dem Ofen, serviert mit hausgemachtem  
Apfel-Ingwer-Chutney und kleinem Salatbouquet

14,90 €

### Hauptspeisen

#### „Original Wiener Kalbsschnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitronenspalten und Wildpreiselbeeren,  
serviert mit Steakhouse-Pommes und kleinem Salat

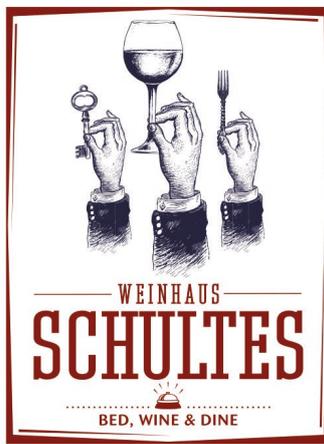
31,90 €

#### „Rumpsteak“

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse der Saison

37,90 €

WEINHAUS SCHULTES



### **„Gratiniertes Lachsfilet“**

mit Kräuterkruste an feiner Hummersauce, mit Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse der Saison

31,90 €

### **„Gefüllte Nudeln“**

Nudeln, gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta,  
geschwenkt in Salzeibutter, mit Rucola-Parmesan-Topping

21,90 €

### **Dessert**

#### **„Schokoladensoufflé“**

mit warmem Schokokern, auf Vanille-Krokantspiegel

11,50 €

#### **„Tartufo al Pistacchio“**

Cremige Pistazieneis-Praline, gefüllt mit Pistaziencreme und  
gewälzt in Haselnuss- und Pistazienkernen

12,90 €

#### **Kleine Käseauswahl mit Feigensenf**

12,90 €

WEINHAUS SCHULTES