

Speisekarte Höhenhof Winter 2011/2012

Zum Anregen der Gaumenfreuden die Vorspeisen unseres Hauses

Suppe des Tages	2,60 €
Maiscremesüppchen mit Geflügel-Sauerkirschragout	3,40 €
Durchgedrehtes Geräuchertes mit Brot	4,50 €
Carpaccio vom Semmelknödel mit karamelierten Charlotten & Wachtelei	5,90 €
Frisch gehobelter Parmesan und spanische Chorizzo mit altem Balsamico & kaltgepresstem Olivenöl	7,50 €
Salat von Flusskrebs & Feige mit frischem Baguette	8,90 €
Dreierlei vom Lachs auf Kartoffelchips & Meerrettichdip	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Champignons und frisch geriebenem Parmesan	11,50 €
Wachtelbrust auf altem Port mit Preiselbeerchutney und Focaccian Brot	11,90 €
Carpaccio vom Hirschen mit sautierten Champignons und Orangensalatbouquet	12,50 €
Schätze des Ozeans mit winterlichem Salat	13,90 €

Gaumenfreudenvariation
auch für mehrere Personen – pro Person 9,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Gesunde Kraft der Erde...
frische Salate und vegetarischer Genuss

Fitness-Salat

Ausgewählte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen in der Brigitte'schale, angemacht in süß-saurer Soße 8,50 €

Gourmet-Salat

Winterlicher Salat mit gebratenen Riesengarnelen & Spitzen vom Rinderfilet an Balsamicodressing 10,90 €

zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 6,90 €

Gebratenes Gemüse mit Kartoffeln, gratiniert mit Käse 7,50 €

Linguine mit gebratenem Gemüse in leichter Tomatensugo 8,50 €

Von der Quelle zum Ozean...
unsere Fischvariationen

Zanderfilet vom Grill auf Karotten-Fenchelgemüse mit Kräuter-Limonen-Kartoffeln & Hummerespuma	12,60 €
Gebratene Jacobsmuscheln auf Blattspinat mit Safran-Speck-Schaum	12,90 €
Duett von Seeteufel & Steinbeisser auf Safranrisotto, Aromaten und Hummerschaum	14,30 €
Fangfrischer Fisch im Ganzen gegrillt mit Kräuterkartoffeln und Salat	14,90 €
Riesengarnelen vom Grill in pikanter Kräuter-Knoblauchsoße auf Schwarzwurzel-Spinat- Linguine	16,50 €

**Traditionelles ohne Schnickschnack...
die bewährten Klassiker**

Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Reibeknödel und einem Schäufelr Sauerkraut	5,60 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	8,20 €
Gratinierte Pute mit Pfirsichragout und Wildreis	9,90 €
Höhenteller – Schweinefilet auf Rahmschwammerl dazu Spätzle und Salat	11,90 €
Tafelspitz vom Kalb mit Bouillonkartoffeln, Marktgemüse an Meerrettichsoße	11,90 €
Zwiebelrostbraten mit Speck-Lauch-Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Salat	12,50 €
Variation vom Grill Schweinefilet, Pute und Rinderlende mit Rösti, dazu winterliches Gemüse und Kräuterbutter	13,90 €

Alle Klassiker servieren wir auch als kleine Portionen

**Feines aus Wiese & Wald....
unsere Wildspezialitäten**

Bolognese vom Wild auf Bandnudeln dazu ein Ragout von der Williams-Christ-Birne	8,90 €
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne	9,90 €
Rehbraten mit Spätzle, Mandelbroccoli und Wildpreiselbeeren	11,90 €
Rehschnitzel in der Haselnusskruste mit Speckrosenkohl, dazu Butterspätzle und Preiselbeersoße	12,90 €
Rosa Hirschrücken unter der Brezenhaube auf Rahmwirsing mit gebratenem Marillenknödel	16,90 €

**Der Küchenchef empfiehlt....
köstliche Originale**

Rinderlende „Strindberg“ mit Charlotten -Senfkruste auf gerahmten Wirsing und Speck-Lauch-Bratkartoffeln	15,40 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree und glacierten Apfelspalten	16,50 €
Tranchen vom Kalbsrücken mit Speckrosenkohl & Kartoffelpüree an Cassisportweinjus	16,90 €
Lammrücken im Ganzen gebraten auf Chorizzo-Risotto & Schwarzwurzelgemüse	19,50 €
Rinderfilet auf Blattspinat mit Kartoffel-Lauchgröstl an Portweinglace	19,90 €

**Wenn der Hunger nicht so groß ist ..
Kleines und Brotzeiten**

Die kleine Triologie Drei verschiedene Töpferl mit Obatzten, Schmalz und durchgedrehten Geräuchertem. Dazu eine kleine Brotauswahl	3,80 €
Sechs Bratwürstel auf Kraut, dazu Brot	4,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit Brot	4,60 €
Currywurst mit Pommes frites	4,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	4,90 €
Brotzeitbrett 1 Gemischte Wurst und Käsespezialitäten mit Tomate & Gurke dazu eine Brotauswahl	5,90 €

**Lassen Sie sich verführen.....
unwiderstehliche Naschereien**

Florentiner Kugel Florentinereis, getoppt mit heißem Espresso	2,60 €
wahlweise mit einem Schuss Siggi Herzog´s – Nusserl Edelbrand	3,90 €
Eiskalte Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	3,90 €
Warme Apfelküchel mit Vanilleeis & Sahne	4,40 €
Parfait von der Himbeere mit süßem Brot	5,10 €
Dreierlei Mousse mit Sauerkirschragout	5,80 €
Mohnmousse auf Waldbeercoulis in der Hippenschale	5,90 €
Winterlicher Palatschinken mit Zimtzucker, Rosinen, Krokant und Vanilleeis	6,80 €
Süße Momente Feine Auswahl aus der Patisserie	6,10 €
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Trüffelöl dazu eine Brotauswahl	8,30 €