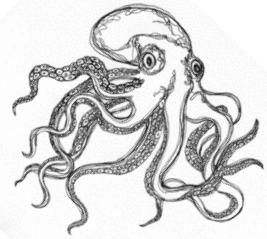


## Holi - das Indische Farbenfrohe Genussfest vom 29. März bis 28. April 2019



### Vorspeisen:

#### Garnelen im Fenchelblatt

Curcuma-Tempura / Fenchel-Orangensalat / Tapioka € 11,90

#### Aisttal-Forellenfilet-Tatare

Erbsencreme / Brunnenkresse / Rettich /  
Wasabi Kaviar € 9,80

### Aperitif:

<i>Stöckl's Gin mit Zwetschke und Minze</i>	0,3l	€ 4,90
<i>Lillet, Wildbeere, Frankreich</i>	0,3l	€ 4,80
<i>Apfel-Birnen-Cider Stibitzer / Strongow</i>	vol. 4,5 % 0,33l	€ 3,90

### Suppen:

Bärlauchcremesuppe mit hausgemachten Tortellini € 4,80

Heimische Räucherfischsuppe mit Grießnockerl € 5,90

### Fisch:

#### Skrei im Noriblatt

Risotto Nero / Schwarzwurzeln /  
Herbsttrompeten / Trüffel € 21,90

#### Lachsforellenfilet

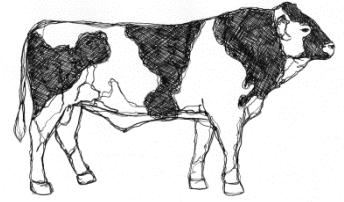
Karotten / Kardamon / Orangenblüten /  
Tagliolini € 17,80

### Weinempfehlung:

<i>Gemischter Satz / Zahel / 2018</i>	1/8l € 3,60
<i>Gelber Muskateller / Waldschütz / 2018</i>	1/8l € 3,80
<i>Tom Red / Cüvee / Stromer / 2016</i>	1/8l € 3,90

## Hauptspeisen in verschiedenen Farben:

Sumach-Lammbällchen im roten Curry,  
Quinoa / Linsen / Tomaten /  
Kreuzkümmel € 17,20



Gegrillte Beiried  
Gewürznelkenhonigjus / Rote Rüben Knödel /  
Cassis – Perlzwiebel - Schmorzwiebel € 23,50

Gebratene Maishendlbrust  
Polenta / Kukuruz /Tomaten /  
Massala Curry € 16,90

Geschmorte Kalbswangerl  
Grünes Curry /Duftreis /Erbsenschotten /grüner Spargel/  
Pak choi & Koriander  
€ 18,20

## Vegetarisch:

Süßkartoffel-Gnocchi  
eingelegtes Bouillabaisse Gemüse / Erdäpfel / Safran / gelber Paprika  
€ 11.-

Holi ist ein aus der hinduistischen Überlieferung stammendes indisches Frühlingsfest am ersten Vollmondtag des Monats Phalgun. Dieses „Fest der Farben“ dauert mindestens zwei, in einigen Gegenden Indiens auch bis zu zehn Tage, bei uns dauert das Holi Fest bis zum 29. April 2019. Genießen Sie eine feine Aromaküche mit exotischen Gewürzen und einheitlicher Farbe der Speisen!

Guten Appetit wünscht Edi & Team „Genießen macht glücklich“

Mühlviertler Bio-Bier-Cüvee 4,9 % 0,33l € 4,90  
Junghopfenpils / Braucommune Fr. 4,5 % 0,33l € 3,60



## Dessert:

Mirror glace

Beeren / Meringe / hausgemachtes Heidelbeer-Joghurt-Eis € 8,50

3 mal Schokolade

Passionsfrucht / Ananas € 7,90

## Unsere Klassiker:

Frittatensuppe oder Leberknödelsuppe € 3,30

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln  
und gem. Salat € 10,80

Schweizer Steak (Schwein) mit Rahm und Paprika belegt, dazu  
Pommes frites und gem. Salat € 13,80

Steirisches Cordon Bleu (Pute) mit Emmentaler und Speck gefüllt,  
dazu Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gem. Salat € 13,50

Dino Schnitzel mit Salatgarnitur und Pommes frites € 7,00

## Nachspeisen:

Verschiedene hausgemachte Torten € 3,00

Eispalatschinke mit Vanilleeis und Früchte € 6,00

Alle Speisen inkl. 10 % Mwst. Getränke inkl. 20 % Mwst.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage

www.zum-edi.eu oder auf  unter Landgasthaus zum Edi

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei  
unseren Service-Mitarbeitern!*

*Gem.§ 3 Abs.2 Allergeninformationsverordnung, BGBl.II Nr.175/2014*