

# Mittelmeerküche vom 24. Juli – 23. August. 2020

## Suppen:

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel € 3,50  
 Ash Reshteh aus Libanon – Minestrone aus den Orient € 4,50  
 Andalusische Zarzuela – Fischsuppe mit Meeresfrüchte € 6,80

## Aperitif:

Peda Cola – Prosecco 0,1l € 3,90  
 Beer Buddies – Ur-Märzen 0,33l € 3,90  
 Lillet – Wild Berry - Beeren 0,3l € 4,80  
 Rosaria „Rosalie“ ein Spritzer wie noch nie 0,3l € 3,90

## Vorspeisen:

### Kömbe aus der Türkei

Gefüllte Teigtaschen – Faschiertem -Chili,  
 Sauerrahmdip -Salat € 8,90

### Ildefonso aus Mailand

2erlei Tomaten – Mousse & 2erlei gebratene Garnelen € 9,80

### Choriatiki aus Korfu:

Griechischer Bauernsalat – gebackenes Schafkäsebällchen € 8,90

## Fisch & Meerestiere:

### Fisch Mezze aus Zypern (Wolfsbarsch – Lachsforelle - Rotbarbe)

Falafel – Fenchel – Tomaten - Ragout € 19,20

### Pulpo a la Gallega & Venusmuscheln aus Galicien

Pulpo geschmort – Erdäpfel – Muscheln – Gemüse – Safran-  
 Knoblauchbrot € 21,50

## Weißwein offen:

2018 GV Fuchs / Donaubaum / Wachau 1/8l € 3,60  
 2018 Zweigelt Rose / Holzapfel / Wachau € 3,80  
 2018 Gelber Muskateller Klassik / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 3,90  
 2018 Rotgipfler / Reinisch / Thermenregion € 3,80

## Vegetarisch:

### Der Turm von Pisa

Tomate – Mozzarella - Zucchini – Fregola Sarda  
 Frischkäsecreme – Pinienkerne € 11,80

### Vegetarisches Hamsuka aus Tel Aviv (Vegan)

Austernpilze – Tomaten – Minze – Kichererbsen – Tomaten € 11,50

Alle Preis Angaben inkl. MwSt.

## Regeln die wie immer beachten sollten:



**1 Meter Abstand – Kein Händeschütteln – Mundschutz tragen -  
 Hände häufig waschen – Niesen & Husten ins Taschentuch!!**

## Fleischiger Genuss aus dem Mittelmeer:

### Lombata Gratinata aus Rom

Gegrillte Schweinefilet – überbacken – mit Aubergine & Mozzarella -  
 Erdäpfelrösti – Fungji a la Creme – insalata mista € 17,20

### Souvlaki aus Kreta

Rosa gebratene Spieße vom Mühlviertler Alm-Ox –  
 Paprika – Speck -Salsa – Tsatsiki – Ofenerdäpfel € 23,90

### Iberico Legato aus Valencia

Gegrilltes Schweinekarre rosa - Oregano – roter Zwiebel-  
 grüne Bohnen – Paprikacreme - Chorizo € 19,20

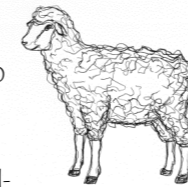
### Tawas aus Marokko

Maishendlbrust – Rosinen – Chili – Paprika – Cous Cous-  
 Orientalisches Gemüse – Joghurt Curcuma

€ 16,90

### Kebap aus der Türkei

Gegrillte Putenstreifen im Fladenbrot – Sauerrahmdip – Chili  
 Tomaten € 7,90



## Rotwein offen:

2018 Blauer Zweigelt / Netzl / Göttelsbrunn 1/8l € 3,60  
 2018 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 3,90  
 2018 Bio- Blaufränkisch / Braunstein / Purbach 1/8l € 3,90

## Süßer Genuss:

### Dessert´ Gourmand aus Monaco

Verschiedene kleine Süßigkeiten € 9,50

### Crema Catalana aus Barcelona

Beeren – Himbeersorbet € 7,90

### Eispalasinke – Vanilleeis – Schoko- Obers € 6,40

Heiße Liebe – Himbeeren – Vanilleeis € 5,60

Verschiedene hausgemachte Torten € 3,00

## Mittelmeer

### Genießer- Menü:

#### Aus Korfu

Griechischer Bauernsalat –  
 Gebackenes Schafkäsebällchen

\*\*\*

#### Aus Sevilla

Zarzuela & Meeresfrüchte

\*\*\*

#### Aus Tunis

Gegrillte Lammkotelett Razel  
 Hanut- Cous cous-  
 Orientalisches Gemüse,  
 Joghurt

\*\*\*

#### Aus Barcelona

Crema Catalana,  
 Beeren, Himbeersorbet

Menüpreis

3 Gänge € 34,00

4 Gänge € 42,00

„Genießen macht glücklich“

**Zum Edi**  
 LANDGASTHAUS



## Flaschen Weine Weiß:

2005 Solist der Andere / Kirchm. € 28,50  
 2019 GV / Ott / Fass 4 / Wagram € 29,80  
 2018 GV Fed. / Knoll / Wachau € 38,20  
 2018 Rotgipfler / Rasslerin / Krug € 27,80  
 2016 Riesling Bio / Schmidl / Wa. € 34,50  
 2019 Wiener G. Satz / Wieninger € 29,80  
 2018 GV / Hirsch / Kamptal € 27,50  
 2019 „Brezza“ / Umbrien / Toskana 22,80

## Flaschen Weine Rot:

2018 Rosso Veneto / Negrar / Valp. € 23,20  
 2018 Rioja / Remondo / Spanien € 29,80  
 2016 Cab. Sauv. / Pfneisl / Bgld. € 29,80  
 2017 Q2 Cüvee / Gager / Bgld. € 28,50  
 2015 Pinot Noir Bio / Preis. / Gols € 52,20  
 2014 Blauf. / Krutzler / Bgld. € 39,50  
 2018 Bio-Blauf. / Braunstein / Bgld. € 23,90  
 2011 Pannobile / Renner / Gols € 45,50  
 2018 Zweigelt / Upl. Reeh / Bgld. € 38,20

## Unsere Klassiker:

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

Wiener Schnitzel (Schwein) mit  
 Preiselbeeren,  
 Petersilienkartoffeln und gem.  
 Salat € 11,20

Steirisches Cordon Bleu (Pute)  
 mit Emmentaler und Speck  
 gefüllt, dazu Preiselbeeren,  
 Petersilienkartoffeln und gem.  
 Salat € 13,60

Allergien sowie Unverträglichkeiten  
 klären Sie bitte mit unserem  
 Serviceteam!

## WIR KAUFEN UNSERE PRODUKTE:

FLEISCH: PIBER ST. LEONHARD & RIEPL GALLNEUKIRCHEN

FISCH: AISTAL HAIDER ODER BIO-BETRIEB EISVOGEL MOLLN

GEMÜSE: SAMHABER LINZ & EIGENER KRÄUTERGARTEN

BROT & GEBÄCK: REISINGER & KIESENHOFER GUTAU

EIER: BIOHOF-KIESENHOFER GUTAU

ÖL: MÜHLVIERTLER RAPSÖL

ALLE WEITEREN PRODUKTE VOM TRANSGOURMET LINZ

(BIO-VONATUR & COOK -GOURMET)

MAIRINGER SAFT: WARTBERG

BIER: FREISTÄDTER & BAU UNION

