

# BOGENHAUSER HOF

Mittagsmenü KW 29 / 15.07. – 19.07.2024

inklusive kleiner Tagessuppe **oder** Salat

**26.0€**

## Montag

### **Pulpo**

Schwarzer Reis. Artischocken à la Barigoule

## Dienstag

### **Spinatknödel**

Pfifferlinge. Halbgetrocknete Tomaten. Bergkäseschaum

## Mittwoch

### **Kalbsravioli**

Blumenkohlcrème. Sautierte Mangold. Gebackene Champignons

## Donnerstag

### **Cordon bleu vom Kalb**

Kartoffel-Endiviensalat. Preiselbeeren

## Freitag

### **Gegrillte Rotgarnele**

Safranrisotto. Salbei. Salzzitrone

Noch Platz & Zeit für etwas Süßes?

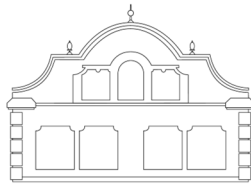
Ein kleines Dessert nach Ihrer Wahl aus unserer Standardkarte

**+9.0€**

## **Weinempfehlung der Woche:**

2023 **Grüner Veltliner Kollmitz Federspiel „Bogenhauser Hof“**, Domain Wachau, Wachau

0,1l 7.5€



# BOGENHAUSER HOF

## Zum Ankommen

### Gillardeau Austern Nr.3

wahlweise mit:

Schalotten Vinaigrette / Ponzu-Shiso Vinaigrette / Kiwi, Joghurt, Blutampfer

**Pro Stück 8.0€ / halbes Dutzend 44.0€ / Dutzend 88.0€**

### Imperial "Bogenhauser Hof"-Selektion

Unter Kennern das Nobelste des Noblen. Zugleich ein idealer Einsteiger-Kaviar. Seine prallen und großkörnigen Rogen zergehen sanft auf der Zunge und entfalten dabei ihr feines, nussiges Aroma.

**10g 28.0€ / 30g 82.0€ / 50g 135.0€ / 125g 325.0€**

## Salate & Vorspeisen

### Knackiger Marktsalat

Eingemachtes Gemüse, Spicy Cashewnüsse, Petersilien Vinaigrette

10.5€

+ Karamellierter Ziegenkäse & Preiselbeeren

+12.0€

+ Steirisches Backhendl & Kürbiskern Mayonnaise

+13.5€

+ Gebackene Garnelen im Tempura Teig & Chili Mayonnaise

+15.5€

### Burrata

Bunte Tomaten, Passionsfrucht, Thaibasilikum

17.0€

### Lachsforelle - Sashimi

Eingelegter Rettich, Physalis, Japanische Vinaigrette

21.0€

### Tatar vom Büffel

Eingemachte Paprika, Kimchi, Kren

19.0€

+10g Imperial-Kaviar „Bogenhauser Hof“- Selektion

+26.0€

+30g Imperial-Kaviar „Bogenhauser Hof“- Selektion

+79.0€

## Suppen & Zwischengänge

### Rindssuppe

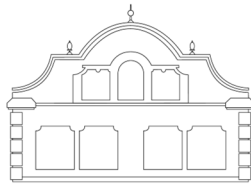
Tafelspitz, Schinkenschöberl, Karotten & Schnittlauch

15.0€

### Grüne Gazpacho

Geräuchertes Ricottaeis, Chutney aus grünen Tomaten, Melone

14.5€



# BOGENHAUSER HOF

## Hauptgänge

### “Knödeltrio”

Rote Beete, Speck-Käse & Spinat. Pfifferlinge & Salbeibutter

23.0€

### Trüffel-Pasta

Eigelb. Knusprige Hühnerhaut. Greyerzer & saisonale Pilze

28.5€

### Bayerische Bouillabaisse

Fische aus heimischen Gewässern & Bayerische Garnele.  
Hummerschaum. Alpenkräuter Rouille

große Portion  
kleine Portion

36.0€

21.5€

### Confierte Seeforelle vom Gutshof Polting

Urgetreide Risotto. Fenchel. Tomaten Krustentiersud

34.0€

### Rinderfilet von der Bodensee Färse

Kartoffel-Röstzwiebelstampf. Pfifferlinge. Mangoldgemüse

54.0€

### Wiener Schnitzel “Bogenhauser Hof”

Eingemachte Pilze der Saison & schwarzer Trüffel. Petersilienkartoffeln.  
Kapern-Zitronen Vinaigrette

44.0€

### Wiener Schnitzel

Kartoffel-Radieserlsalat. Preiselbeeren

36.0€

## Desserts

### Tiroler „Apfelkiachl“

Preiselbeeren. Vanillesauce. Zimteis

14.0€

### Weißes Schokoladenmousse

Grüner Apfel. Thai Basilikum. Buchweizen

14.0€

### Hausgemachte Sorbet Variation

10.5€

### Käse aus der Alpenregion vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot. Feigensenf

20.0€

Zum Dessert empfehlen wir:

2019 Chianti Classico “Vino’Santo” Antinori, Toskana

0,375l

89.0€

Für unsere Brotauswahl, Butter und Aufstrich dürfen wir jedem Gast 3.0€ verrechnen  
-Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal-