Xandl Stadl

WINE & DINE

SUPPEN

Xandl´s Gartenkräuterschaumsuppe
6,9

Xandl´s Gartenkräuterschaumsuppe
mit Knoblauch-Kräuter Garnele
10,5

Kräftige Rindssuppe
Frittaten / Schnittlauch
6,9

Kräftige Rindssuppe
Kaspressknödel / Schnittlauch
7,9

VORSPEISEN

Gedeck
Brot / Aufstrich / geräuchertes von unserem Hof
4,5

Geräuchertes von unserem Perfeldhof (ab 2 Personen)
hauchdünn mit der Berkel aufgeschnitten / Brot / Schnick Schnack / pro Person
17,9

Vorspeisen Box (ab 2 Personen)
einmal quer durch die Vorspeisen / pro Person
19,9

Carpaccio vom Pinzgauer Rind
Trüffelöl / Parmesan / Gebäck
17,9

Carpaccio vom Hirsch
eingelegte Eierschwammerl
18,9

Marinierte Rote Rüben
Rohmilch-Frischkäse vom Perfeldhof / Grünes vom Garten / Haselnüsse / Himbeeren
15,9

Kleiner Salat
allerhand gesundes / Balsamico Dressing
6,9

Fehler und Irrtümer vorbehalten.
Wir akzeptieren nur Bargeld, vor dem Haus gibt es allerdings einen Bankomat!
Alle Preise sind inkl. gesetzlichen Steuern.

Xandl Stadl

WINE & DINE

VEGETARISCHE GERICHTE

Xandls Spinatknödel
Schnittlauch / Butter / Parmesan / Salat
16,9

Hausgemachte Frühlingsrollen
Salat / Kräuter / Chilli Sunshine
16,9

Waldviertler Kartoffelpüree
geschwenktes Gemüse / braune Zwiebel
15,9

SOMMERHIGHLIGHT von unserem BERGBAUERNHOF

Backhendl vom „Perfeldhof"
verschiedenen Hendlstücke am Knochen gebacken
vom saftigen Sommerhuhn, gewachsen auf unserem Bergbauernhof
mit buntem Salat
24,9

ZUM TEILEN AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand vom Bio Rind
500 Gramm Rinderfilet / Pfeffersauce / getrüffeltes Kartoffelpüree / Buttergemüse / pro Person
49,9

ETWAS GANZ BESONDERES ***zum VORBESTELLEN

Rücken von der heimischen Gams pro Person 59,9

Reh und Hirschrücken pro Person 59,5

Milchkalbsrücken pro Person 44,9

ca. 500 Gramm Fleisch / Jus / getrüffeltes Kartoffelpüree / Buttergemüse

Fondue
Fondue Chinoise oder Käse auf Anfrage möglich!
45,0 oder 35,0

Xandl Stadl

WINE & DINE

HAUPTGERICHTE

Piccata Milanese von unserem Sommerhuhn
Tagliatelle / Tomatensauce / Parmesan
27,9

Schweinerückensteak gefüllt mit Speck, Lauch und Bergkäse
Kartoffelpüree / Jus / Gemüse
21,5

Sommerliches Rehragout „Toskana Style“
frische Nudeln / Trüffelöl / Beeren / Eierschwammerl
24,9

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
Zwiebelsauce / Bratkartoffel / Gemüse
29,9

Paillard vom Salzburger Rind
Blattspinat / Pinienkerne / Jus / Kartoffelpüree
29,9

Xandls´ original Falsche Schnecken
ca. 140 Gramm Rinderfilet / Kräuterbutter / Brot zum tunken
23,9

Garnelenpfanne
6 Stück Garnelen gratiniert / Kräuter / Knoblauchbutter / Parmesan / Brot zum tunken
23,9

Filetsteak vom Salzburger Bio-Rind
200 Gramm / Pommes Frites / Gemüse / Pfeffersauce
39,9

Saiblingsfilet in der Kräuterkruste
Gemüse / hausgemachtes Kartoffelrösti
29,9

Cordon Bleu vom Schwein
Pommes Frites / Zitrone / Preiselbeeren
19,9

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites / Zitrone / Preiselbeeren
28,9

Trüffelpommes
Parmesan / Trüffelöl
9,9

Trüffelmajo
3,9

Xandl Stadl

WINE & DINE

KINDERGERICHTE

Kinderwiener Schnitzel vom Huhn
Pommes Frites
9,9

Hendlbrust natur
Kartoffelpüree / Sauce
9,9

Grillwürstchen
Pommes Frites
7,9

DESSERT

Frische Erdbeeren
Mascarpone / Grand Manier / Minze
12,5

Schneebällchen
Topfen-Nougatknödel / Kokos / Eierlikörschaum
12,5

Schokoladen Tarte
Beeren / Vanilleeis
12,5

Coupe Dänemark
Vanilleeis / Schokolade / Schlagobers
8,5

Styria Kernöl
Vanilleeis / Kernöl / Schlagobers
8,5

Hausgemachtes Sorbet (3 Kugeln)
12,5

Käsebrett ab 2 Personen
12,5

„Gastfreundschaft, für mich die Kunst, unsere Gäste zum Bleiben zu veranlassen ohne sie am Aufbruch zu hindern."

Eva-Maria Gensbichler