



GASTHAUS HELMUT



VORNE WEG

VORSPEISEN

GERÄUCHERTER MATJES 19€

Fenchelsalat, grüne Soße & eingelegtes Gemüse

TATAR „Wiener Art“

faschiertes Rind / Rote Bete 21,5€ / 16€

paniertes Ei, Sardelle, Kapern, Petersilie, Zitrone & Preiselbeeren

10g Imperial Auslese Kaviar + 19€

GEBACKENER KÜRBIS 14€

Himbeervinaigrette, Pinienkerne, Parmesan & Feldsalat

„CROQUE MONSIEUR HELMUT“ 18€

Brioche, geschmolzener Kalbskopf, Sauce Mornay & Gurkenmarmelade

„SUPPENTOPF“ 12,5€

Maronencremesuppe, Spinatpesto & Crôutons

NACHTISCH

DESSERT & KÄSE

KAISERSCHMARRN 14€

gebackene Hefe, Mandeln, alter Rum & Zwetschgen

mit Kugel Vanilleeis + 3€

OMAS KÄSEKUCHENCREME 9,5€

Spekulatius-Butterstreusel
Vanilleeis & Bratapfelsabayon

SPRITZIGES SORBET 9,5€

Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt

OFENKÄSE „Camembert Rouzaire“ 14€

Portweinbirnen-Kompott & Fruchtebrot

WARM

HÜCKE

HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE 36,5€

getrüffelte Sauce Hollandaise, karamellierte Zwiebeltarte & Kopfsalat

KABELJAU „Himmel & Ääd“ 30,5€

Winzer-Rahmkraut, Blutwurst & Röstzwiebeln

SAUERBRATEN 31,5€

Kalbsbeinfleisch geschmort in Rosinen-Gewürzprinten-Soße, Apfelrotkohl, Klöße & Schmelze

KROSSE SPANFERKELHAXE 25,5€

Senfgurke, Meerrettich & Grünkohltopf

LAUGENKNÖDEL 25,5€

geschmolzene Tomaten, Spinat & Parmesancreme

mit geschmolzenem Kalbskopf + 3,5€

HELMUT KLASSIKER

„BACKHENDL“ 25€

Hühnerkeule im Bierteig, Zitrone, Petersilie & Kartoffel-Rettich-Salat

„HELMUT'S KOHL“ 23€

Gerösteter Blumenkohl „polnisch“, Nussbutter & Kartoffelpüree

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.