

Kulinarik im St. Florian

Vorspeisen und Salat

Bunter Salat mit Balsamicodressing,
Hirschschinken von der Metzgerei Stoiber,
dazu warme Datteln und Feigen € 13,00

Mild geräuchertes Forellenfilet aus Rinchnach,
mit Reiberdatschi, Sahnemeerrettich
und mariniertem Salatbouquet € 11,50

Gebratene Shrimps in Vanille-Chilibutter,
mit Tagliatelle und gebratenen Feigen € 12,00

Kleiner Bunter Salat mit Balsamicodressing,
Buttercroutons und Kerndl € 4,50

Suppe

Tagessuppe variiert täglich € 3,50

Unsere Aperitif

Empfehlung

Glas Prosecco
mit Etter Winterpflümli
€ 5,50



Glas Florian Perl
Spätburgunder Rosé Sekt
€ 4,80

Hauptgerichte

Ofenfrische Fasanenbrust im Speckmantel
auf Ananaskraut,
Hagebuttensoße und Fingernudeln € 22,50

Anguslendensteak vom Grill
an Charlotten-Rotweinssoße
mit Kartoffelplätzchen und buntem Gemüse € 22,00

Wiener Zwiebelrostbraten
von der Bayerwaldlende
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und buntem Salat € 19,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites
dazu ein bunter Salat € 18,00

St. Florian Burger
mit Rinderhackfleisch
Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Käse
dazu gebratene Speckscheiben und Pommes frites € 12,50

Weinempfehlung zu den Gerichten:

Montepulciano
gehaltvoll, Italien

0,25 l € 6,50



2015 St. Laurent
Weingut Bründlmayer,
Langenlois

0,75 l € 38,00

Gekochter Kalbstafelspitz
an Meerrettichsoße,
mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln € 15,80

Fischgericht

Winterliches Lachsforellenfilet
gebraten mit Apfel, Walnüssen, Honig und Butter
dazu Salzkartoffeln und ein bunter Salat € 17,50

Vegetarisch

Österreichischer Kaiserschmarren
mit Rosinen und Mandeln
serviert mit Apfelmus € 11,00

Cremiges Tomatenrisotto
mit mediterranem Gemüse
Rucola und Parmesan € 13,50

*Weinempfehlung
zu den Gerichten:*

Rivaner
Weingut Bender
Pfalz

0,25 l € 6,90

2015 Chardonnay Moth
Erste Lage
Weingut Polz
Steiermark

0,75 l € 36,00

Süße Dessertküche

Nockerl vom Mousse au Chocolat
auf Fruchtsoßenspiegel und buntem Obst € 8,80

Maronen-Zimt-Halbgefrorenes
mit zweierlei Fruchtsoßen und buntem Obst € 9,00

Warme Glühweinsabayone
mit Passionsfrucht-Sorbet € 7,80

Herzhafte Dessertküche

Käsedessert vom Buffet
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Chutney € 9,50

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service Team den Dokumentationsordner,
in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Perfekt zum Dessert:

Feiner Portwein rosé
auf Eis
5 cl € 5,50

Süßer Dessertwein
Dolceto
Franc Arman
Kroatien

0,5 l € 25,00



natürlich. herzlich. genießen.