

# Liebe Gäste!

„Slow Food à la Warmbaderhof“ lautet das Motto im Fine Dining Gourmet-Restaurant. Erstklassige Produkte von den besten bäuerlichen Betrieben und regionalen Produzenten aus der Alpen-Adria-Region werden gekonnt von 3-Hauben-Chefkoch Jürgen Perlinger und seinem Team kulinarisch in Szene gesetzt. Genießen Sie saisonale Gerichte, mit Raffinesse und purer Freude. Das ist Slow Food à la Warmbaderhof.

Wir wünschen viel Vergnügen!

Jürgen Perlinger, Küchenchef & Valentin Petelin, Sous Chef & Team  
Michaela Neumayr, Chef Patissière/Konditormeisterin & Team

## Weinempfehlung

2017 Grüner Veltliner Falkenstein  
„Spezialabfüllung Warmbaderhof“  
Weingut Dürnberg

Weinviertel, Niederösterreich 1/8 l € 4,20

2018 Riesling von den Terrassen  
Weingut Sepp Moser  
Krems, Niederösterreich

1/8 l € 5,00

2017 Sauvignon Blanc  
Weingut Huber  
Traisental, Niederösterreich

1/8 l € 5,00

2018 Schilcher Ried Krass  
Weingut Ing. Johannes Jöbstl  
Wernersdorf, Weststeiermark

1/8 l € 3,90

2017 Merlot Reserve  
Weingut Leopold Aumann  
Thermenregion, Niederösterreich

1/8 l € 4,90

2016 Zweigelt Wagramer Selektion  
Weingut Heiderer-Mayer  
Baumgarten a. W., Niederösterreich

1/8 l € 4,50

2017 Blaufränkisch Classic  
Weingut Anton Iby  
Horitschon, Burgenland

1/8 l € 4,30

2013 Blauer Burgunder Schloss Thürn  
Weinbau Gartner  
St. Andrä/Lavanttal, Kärnten

1/8 l € 5,80

Werfen Sie auch einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte mit österreichischen und internationalen Weinen und Raritäten.



# Slow Food à la Warmbaderhof

## **Roggen-Sauerteigbrot**

Lesachtaler Speckbutter / fermentierte Steinpilze / Trüffelei  
14,00 EUR

## **Mille Feuille von der Entenleber**

Preiselbeere / Honig / Haselnuss / Süßwein  
16,00 EUR

## **Essenz und Crèmesuppe vom Wild aus eigener Jagd**

Schlickkrapferl / Rosmarinbrioche / schwarzer Holler  
9,00 EUR

## **Weißer Landmais von der Wiegele Mühle**

Gailtaler Almschotten / Gartenkräuter / Ochsenherztomate  
14,00 EUR

## **Boeuf Bourguignone vom Ochsenwangerl**

Steinpilzpasta / Burgunderschaum / Gailtalkarotte  
20,00 EUR / 24,00 EUR

## **Bergsaiblingsfilet und geschmortes Milchkalb**

Gemüseraritäten / Marillenoxydel / Waldklee  
28,00 EUR

## **Toffee-Caramel-Orangen Tarte**

Preisebeeren-Eis / Kastanie  
14,00 EUR

## **Blauschimmelkäse vom Bauern „Nuart“**

14,00 EUR

## **MENÜPREISE**

3 Gang mit Suppe	45,00	EUR
3 Gang mit Vorspeise	49,00	EUR
4 Gänge	58,00	EUR
5 Gänge	69,00	EUR
6 Gänge	79,00	EUR
7 Gänge	92,00	EUR
8 Gänge	105,00	EUR

Gerne bieten wir Ihnen auch eine glasweise Weinbegleitung  
zu unserem Gourmetmenü an.



## „Küchen Kult meets Warmbaderhof“ Signature Dishes

### **Beef Tartar vom Sauerwald-Ochsen**

Mixed Pickels / Senfkaviar / Lardo-Butter / Wachtelei

als Vorspeise

17,00 EUR

als Hauptspeise

23,00 EUR

### Sorbet

Zwetschke Armagnac

7,00 EUR

Apfel-Quitte

7,00 EUR

### Dessert

#### **Herbstliche Variation**

Cassis / Pistazie / Schokolade

14,00 EUR

### Käse

#### **Variation vom Österreichischen Bio-Spezialkäse**

Orangensenf / Nüsse / Walnussbrot

14,00 EUR

Zu Beginn servieren wir Ihnen Gebäck und Butter sowie verschiedene Aufstriche.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch glutenfreies Gebäck.

Gedeck pro Person

4,50 EUR

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Serviceteam.

Alle Preise in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben.

