

# ratnhaus

im GEORGIUM

## Rathaus Menü I

Variation vom leicht geräucherten Seesaibling mit Topinambur und  
Brunnenkresse

-----

Rote Rübenschaumsuppe mit Knöderl von der  
Bioweidegans

-----

Gebratenes Filet vom Amur im Sauerkrautfond,  
Sellerie & Blunzn

-----

Rücken und Backerl vom Milchkalb mit Krautfleckerl & Kerbelknolle

-----

Gebackener Topfen Grießschmarrn mit Tonkabohne & Zwetschke,  
Schwarze Nuss

(in 2 Gängen serviert)

Menü 3 Gang (ohne Amur und z.B Roter Rübe): € 38

Menü 4 Gang (ohne Amur): € 48

Menü 5 Gang (mit Amur): € 58

Gedeck: € 3,90

# rathhaus

im GEORGIUM

## Rathhaus Menü II

Beef Tatar vom Cult Beef mit eingelegten Rüben,  
Zwiebel & Ei

-----

Filet vom Hecht mit Endivien & Mohn, Pastinake,

-----

Gebratene Bauernente mit Blaukraut,  
Serviettenknödel & Preiselbeer – Pfefferquitte

-----

Variation von der Zitrusfrucht und weißer Schokolade

(in 2 Teilen serviert)

Menü II ( ohne Hecht): € 38

Menü II: € 48

Gedeck: € 3,90

## Menü Wirtshaus

Paprikaschaumsuppe mit marinierter Seeforelle

-----

Gefüllt- gebratenes Bauernhendl mit Kohlsprossen und  
Schwarzwurzeln

-----

Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Sauerrahmeis

Menü 4 Gang: € 26,-

Gedeck: € 2,90,-

### Stornierungen

Bitte beachten Sie, dass eine Stornierung bzw. Änderung Ihrer Tischreservierung bis 48 Stunden vor Reservierungsdatum bis 6 Personen kostenfrei ist.

Bei späteren Stornierungen oder Nichterscheinen behalten wir uns vor Euro 40,00 pro Person in Rechnung zu stellen. Bei Gruppen ab 6 Personen gilt dies bis 7 Tage vor Reservierungsdatum.

Bedauerlicherweise werden wir aufgrund unserer negativen Erfahrungen zu diesen Maßnahmen gezwungen und bitten um Ihr Verständnis <http://www.rathhaus.co.at/impressum/>