

# FESCH- DAS BUFFET!



## FESCHes BUFFET!

MO BIS FR MITTAG UND  
SA BIS MI ABEND

Entdecken Sie Oberösterreichs  
geschmackvolle Seite!

Frischer Fisch aus dem Salzkammergut, delikates  
Fleisch von Mühlviertler Bauern und knackiges  
Gemüse aus dem Eferdinger Becken.  
Das Alles und noch viel mehr erwartet Sie im  
FESCH! · 27,00

## MITTELMEERBUFFET

DO · FR ABEND

Wir haben das Rezept damit's richtig fesch  
wird: Asia meets Adria ... Eine Reise zu  
neuen kulinarischen Ufern. Fernöstliche  
Köstlichkeiten aus dem Wok, fangfrische  
Fische & delikate Meeresfrüchte.  
Ein Meer an Gaumenfreuden · 31,50

## FAMILIENBUFFET

SO · FEIERTAG MITTAG

Endlich Wochenende. Entspannung pur ...  
...wäre da nicht die hungrige Meute mit ihren  
üppigen Wünschen. Ein klarer Fall für's FESCH.  
Essen & Trinken nach Lust & Laune, für große &  
kleine Feinschmecker.

Eine Auswahl an alkoholfreien Getränken,  
offenem Bier, Wein und Kaffee ist im Preis  
inbegriffen. Sonn- und Feiertag mit  
Kinderbetreuung · 26,00

## DINNER FOR TWO JEDEN ABEND

Das FESCHe und romantische fünfgängige  
Abendmenü für Zwei  
inklusive Aperitif, einer Flasche Wein bzw.  
Weinbegleitung,  
2 alkoholfreien Getränken & Kaffee · 92,00

## DAS MENÜ IM NOVEMBER

### Duett vom Kürbis

mit karamelisiertem Ziegenkäse  
\*\*\*

### Wildcremesuppe

mit Preiselbeerobers  
\*\*\*

### Parmesanknöderl

auf rauchiger Tomatensauce und Rucola  
\*\*\*

**Geschmorter Rostbraten vom Angusrind (aus  
Niederösterreich)** mit gebratenem Knödel und  
Orangen-Rotkraut  
\*\*\*

### Maronitörtchen

mit geflämter Punsch-Birne und Zimtschaum



## APERITIF

### Hugo

White Secco, 2cl Riemerschmid  
Holunderblütensirup, 1/2 Limette, frische  
Minzblätter und Eiswürfel · 4,90

## COCKTAIL DES MONATS

### "Santa Amaro Averna"

Averna, Apfelsaft, Blanc de Blanc,  
Zimtstange, eine Apfelscheibe und  
eine Orangenscheibe · 4,90

G'schmackiges  
aus der Region



### Carpaccio vom Biorind

mit Parmesan und Rucolasalat · 10,50

### Wildcremesuppe

mit Preiselbeerobers · 3,90

### Rinderfilet mit Balsamico-

Portwein-Schalotten

200 g · 21,90 / 300 g · 24,90

**Apfel-Holundersaft** 0,25l · 3,20

**Apfel-Karottensaft** 0,25l · 3,20

**Apfel-Kirschensaft** 0,25l · 3,20

**Birnsaft** 0,25l · 3,20

## VORSPEISEN

### Duett vom Kürbis

mit karamelisiertem Ziegenkäse · 9,90

### Hühnerleberparfait mit Paprikamarmelade

und hausgemachtem Brioche · 8,90

## SUPPEN

### Hokkaido-Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

mit Alfalfasprossen und Kürbiskernöl · 3,90

### Rindsuppe mit Leberknödel, Nudeln,

Grießnockerl oder Frittaten · 3,90

## ZWISCHENGERICHT

### Glasig gebratener Thunfisch

auf frischen Nudeln  
& Oliven-Tomaten-Soße · 11,90 \*9,20

### Frische Nudeln

mit Gorgonzola und Parmaschinken · 11,90 \*9,20

### Parmesanknöderl

auf rauchiger Tomatensauce und Rucola · 9,90

\* kleine Portion

Informationen bezüglich allergenen Inhaltsstoffen erhalten  
Sie von unseren Servicemitarbeitern. Alle Preisangaben in Euro.  
Wir verrechnen abends pro Gast für das Gedeck 2,00. Alle Preise  
verstehen sich inklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben.  
Änderungen vorbehalten. November 2011

## HAUPTSPEISEN

### Gegrillter Zander

auf herblichem Gemüse mit Minze  
und Estragon · 17,90

### Lachsmittelstück

auf Kürbispüree, Blattspinat  
und Hummerschaum · 14,90

### Geschmorter Rostbraten vom Angusrind (aus Niederösterreich)

mit gebratenem Knödel und  
Orangen-Rotkraut · 22,90

### Hühnerbrust

mit Kürbiskernkruste gratiniert auf  
mediterranem Gemüse · 13,50

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren · 15,90

### Kavalierspitz im Kupferkessel

mit Cremespinat, Rösterdäpfel und  
Semmelkren · 16,50

## BEILAGEN

Wählen Sie aus unseren  
feschen Beilagen und bereichern  
Sie Ihre Hauptspeise um eine  
Geschmacksnuance!

Reis · 1,50

Polenta · 1,90

Marktgemüse · 2,10

Erdäpfel · 1,50

Balsamico-Schalotten · 2,20

Pommes · 1,70

Beilagensalat · 2,20

Nudeln · 1,50

Folienerdäpfel · 1,70

Orangen-Rotkraut · 1,70

Erdäpfelsalat · 2,40

## DESSERT UND KÄSE

### Crème brûlée

& Bananeneis · 6,90

### Frische Früchte und Beeren

auf Joghurtspiegel und Ahornsirup · 5,90

### Maronitörtchen

mit geflämter Punsch-Birne und Zimtschaum · 7,70

### Apfelstrudel

mit Vanilleeis · 4,90

### Eispalatschinken

mit Schokosoße, Schlagobers und Vanilleeis · 5,90

### Regionale Käseauswahl vom Affineur

mit hausgemachtem Ananas-Zwiebel-Chutney · 7,50

## WINZER DES MONATS

### WEINGUT SALOMON

### UNDHOF/ESTATE - KREMSTAL

Achterl · 4,40 FL. · 25,50

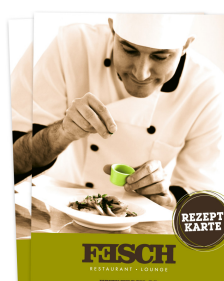
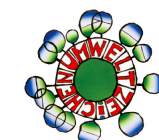
2010 Grüner Veltliner "Alte Reben"

2010 Riesling "Stein. Terrassen"

2010 Gelber Traminer "Wildrosen"

2009 Shiraz Cabernet "Norwood"

2008 Süd Merlot & Co



## Mitarbeitergericht des Monats von Lukas Eiböck

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit gebratenem Knödel und  
Orangen-Rotkraut · 21,90

RESERVIERUNG  
+43 (0)732 6959-10  
WWW.FESCH.CC

