

Liebe Gäste und Freunde des Restaurants Maninseo!

Gerne stellen wir Ihnen unsere Küchenmannschaft und die neue Küchenlinie vor.

Unser Küchenchef **Richard Gneissl** mit seinen langjährigen Mitarbeitern **Rupert, Mathias, Benjamin** und **Krzysztof** verwöhnen Sie hier am wunderschönen Mondsee und im Winter im verschneiten Hotel Zürserhof am Arlberg.

Die Qualität und Nachhaltigkeit unserer LEBENSmitteln ist uns sehr wichtig und ist unsere LEBENSEinstellung!

Es werden nur die besten, von uns persönlich ausgesuchten regionalen und internationalen, LEBENSmitteln verwendet.

Ein großer Dank an all unsere Lieferanten für die tollen Produkte:

Brot vom Berger, Bio **Lamm** vom Gnigler, Bio **Fleisch** vom Burgstaller, **Halletauer Wild** vom Fleischmann, **Essig** und **Öle** vom Gegenbauer und Lenz, **Milch** und **Käse** vom Stauer, Strasser, Pranz und Baumgartner, **Fische** aus dem Mondsee, Attersee, Vöcklatal und aus dem Chiemsee, Jumi **Käse** und Felchlin **Schokolade** aus der Schweiz

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten unserer Gerichte.

Nachhaltigkeit Maninseo

Duett vom Vöcklakalb

Langostino – Ofensellerie – Pfirsich - Eierschwammerl
19,--

Seeforellenfilet

gegrillte Wassermelone – Liebstöckel-Grammeltascherln – Krennäge
20,--/ 28,--

Das Beste vom Salzkammergut Lamm

Rücken – Bries – Backerl
Haselnussfrischkäse – Wildkräuterbisquit – Powerade – Ackerbohne
32,--

Felchlin Wildkakaoschokolade 38% aus Bolivien

Herzkirsche – Schafsjoghurt – Basilikum
15,--

3 Gänge 59,-- ohne Seeforellenfilet

4 Gänge 69,--

Vorspeisen

Leicht gebeizte Lachsforelle Erbsen – Minze – Radieschen – Gegenbauer Essiggurken	15,--
Salat vom Frühkraut mit Blunzen und Graukas Senfkörner – eingerexte Marillen – Kartoffeln	12,--
Romanasalatherzen – Asmonte Dressing – Stachelbeeren	
Sable von Eierschwammerln und Schalotten	14,--
mit handgeschnittenem Tartar vom Bio Rind	21,--
mit luftgetrocknetem Schinken vom Maibock	21,--

Suppen

Bouillon vom Tafelspitz mit österreichischen Einlagen Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel	5,50
Schaumsuppe von der Blattpetersilie Brioche – geräucherter Aal – Jusmayonnaise – Limonen Kartoffel	9,--
Klare Fischbouillon Safran – Erdäpfelkas – Feldfrüchte	12,--

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Seesaibling Perlgrauen – Eierschwammerlsotto – Gurkenspaghetti Vermouthnage	28,--
Fisch nach Tagesfang Petersilienkartoffeln – Wiesenkräuterbutter im Ganzen gebraten	22,--
als Filet gebraten	26,--

Hauptgerichte

Gesottener Bio Rindertafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	24,50
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln – gerührten Preiselbeeren vom Kalb	22,--
	vom im Eichenfass gesurrtem Durocschwein 16,--
Hallendauer Rehrücken auf Salzstein gegarte Selleriecreme – Ricotta-Mohnnudeln Holunderbeerenjus	34,--
Ausgelöstes, mariniertes Backhenderl bunter Blattsalat – gerührte Preiselbeeren	17,--
Geschwenkte Tagliolini Eierschwammerl a la Creme – grüner Rettich – Uriger Bergler mit Filetspitzen vom Alpenrind	19,-- 29,--
Lasagne von Eierschwammerln gegrillte Paprikacreme – Limonen Frischkäse – Tahoon	22,50

Desserts

Hausgemachte Sorbets nach Wahl mit Cookies	3,50
Beerentartelettes Erdbeerblätter – Sauermilch Sorbet – Mandelcrumble	12,--
Bauern Topfenknöderl Butterbrösel – Vanillecreme – Himbeere – Sauerklee	11,--
Affinierte Käsereise durch den Alpenraum Oberösterreich – Südtirol – Vorarlberg – Bern – Rouergue	14,--
Gedeck	4,50