

# 1er Beisl

im Lex'nhof



## MENU SUR PRISE

Kulinarischer  
MONTAGS-STAMMTISCH

jeden Montag  
verwöhnen wir Sie mit einem  
Überraschungsmenü

3 Gänge € 48,00  
5 Gänge € 68,00



1er Beisl  
im Lex'nhof

Am Anger 4  
4865 Nußdorf am Attersee

Tel. +43 (0) 7666 80000  
einserbeisl@lexenhof.at  
facebook.com/1erbeisl

*Liebe Gäste!*

*Unsere neuen Öffnungszeiten*

*(Für Gruppenreservierung ab 15 Gäste gerne auch Samstag oder Sonntag)*

*Montag bis Freitag – Küche jeweils ab 17:00 Uhr*

*Ruhetage*

*Samstag und Sonntag*

2022	Grüner Veltliner Federspiel „Kirchweg“ Weingut Bruch, Wachau	1/8l	6,00
2022	Sauvignon blanc Weingut Erwin Sabathi, Süd-Steiermark	1/8l	5,50
2021	Rosé „Hasenhaide“ Weingut Ingrid Groiss, Weinviertel	1/8l	5,50
2021	Gelber Muskateller Weingut Höfinger, Langenlois	1/8l	6,00
2021	Riesling „Steinterrassen“ Weingut Stadt Krems	1/8l	5,50
2021	Weißburgunder Reserve Weingut Dürnberg, Falkenstein	1/8l	6,50
2020	Chardonnay „Best of“ Weingut Höfinger, Gobelburg	1/8l	7,00
2019	„Don Carlo“ Merlot/Cabernet Franc Weingut Cantina Leonardi, Montefiascone	1/8l	7,50
2020	Blaufränkisch „Hochäcker“ Weingut Kerschbaum, Horitschon	1/8l	6,50
2017	Saint Jean du Barroux Carignan/Cinsault Weingut Philippe Gimel	1/8l	7,50
2018	Pinot noir Weingut Reinisch, Thermenregion	1/8l	7,50

## Genuss – Menü

### Tatar vom Rinderfilet

Erdäpfelrösti/Balsamicokaviar/Trüffelmayonnaise/Sanddorn

€ 28

### Gebratenes Filet vom See-Saibling

Miso/Fregola sarda/Edamame

Hummerschaum

€ 32

### Filet und geschmortes Backerl vom Kalb

Safran-Risotto

Schwarze Sommertrüffel/Petersilien-Öl

Madeira-Jus

€ 45

### Hausgemachtes Sorbet von Amalfi-Zitronen

Marinierte Himbeeren/Karamell Pop-Corn

€ 15

### 4-Gang-Menü

€ 85

#### Roh mariniertes Thunfisch

Gerösteter Sesam/Wakame/Guacamole/Buttermilch

€ 25

#### Sommersalate mit gerösteten Eierschwammerl

Zucchini/Gewürzcroutons/Edamame/Affilla-Kresse

€ 22

#### Crèmesuppe vom Karfiol

Garnelen Salpikon/Gochujang/Gewürzcroutons

€ 10

#### Klare Bouillon vom Rind

Kräuterfritatten oder Leberknödel/Wurzelgemüse

€ 7

#### Gebratene Brust vom Perlhuhn

Eierschwammerl-Gemüse-Gröstl/„Aligot“-Erdäpfel-Bergkäsecreme

€ 35

#### Weißer Nudeln „Linguine“ a la creme mit schwarzer Sommertrüffel

Salbei/geräucherter Jus

€ 32

#### Im ganzen gebratene Reinanke „Wildfang“

Lauch-Karottengemüse/Dijon-Senf-Sauce

€ 35

#### 1 Stück Topfenknödel mit „Wachauer Marille“

Butterbrösel/Marillenragout/Marillen-Sorbet

Kochzeit 25 Minuten

€ 15

#### Crème Brûlée

Hollunder-Sorbet/marinierte Beeren

€ 15

#### Gereifte Käse aus Frankreich/Österreich

Trüffelhonig

€ 18

Gedeck € 6,50