

## HERINGSCHMAUS

Aschermittwoch, 22. Februar 2012, mittags und abends

### *Vom Buffet*

Ungarische Fischsuppe mit Topfenockerl

Matjes-Salate

nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, mit Madras-Curry und frischer Ananas,  
nach Sylter Art mit Preiselbeeren

Shrimps-Cocktail mit Cognacsauce auf Chicorée

Räucherfische aus Fluss und Meer mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer-Oberskren

Oktopussalat mit mariniertem Wurzelgemüse, Limettenolivenöl und Oliven

Toskanischer Brotsalat mit Sardellen

Senfeier auf Markgemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Vitello vom Kalbstafelspitz mit Tonnato

---

pro Person - € 22,00 | Beginn 12:00 Uhr und 18:00 Uhr

### *a la Carte*

Neusiedler Zanderfilet auf Petersilien-Püree mit geschmolzenen Kirschtomaten

Filet von der Wildbachforelle auf Linguine mit roter Rübenbutter

Gegrilltes Mittelstück vom schottischen Lachs

mit Sauce Bernaise, Zuckerschoten und Salzkartoffeln

Gebratenes Filet vom Winter-Kabeljau auf Safran-Oliven-Risotto

---

pro Portion - € 17,00

### *Zum Abschluss*

Dunkles Schokoladenmousse mit Rumtopfbeeren

Topfen-Nougat-Knödel mit Orangensauce

Schweizer Rohmilchkäse mit Honignüssen

---

pro Portion - € 5,50

Als Gesamtpaket pro Person - € 35,00

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. | Speisekarte gültig am 22. Februar 2012

LEHMBERG | Esterhazygasse 9 | 1060 Wien | 01/5857723 | [office@lehmburg.at](mailto:office@lehmburg.at) | [www.genusswerk.at](http://www.genusswerk.at)