

# X DELI SPECIAL

Suppe | Salat € 3,90

TAGESSUPPE

KLEINES GRÜNZEUG  
Tomate | Gurke | Karotte

**KW 51**  
**15. -18. DEZ.**  
**MO - DO**  
**11.30 - 13.30 UHR**  
*Nur solange der Vorrat reicht*

**TAGESGERICHT MENÜ** € 12,90  
**mit SUPPE oder SALAT** € 14,90

**MONTAG**  
SUPPE oder SALAT  
**GESCHMORTES VOM RIND**  
Wurzelgemüse-Rotweinsauce | Erdäpfelstampf

**DIENSTAG**  
SUPPE oder SALAT  
**TIROLER GRÖST'L**  
Spiegelei | Schnittlauch | gem. Salat

**MITTWOCH**  
SUPPE oder SALAT  
**VERRÜCKTES HUHN**  
Geb. Huhn | Pankobrösel | Gemüse-Curry | Basmatireis

**DONNERSTAG**  
SUPPE oder SALAT  
**SCHWEINEFILET | PFEFFERSAUCE**  
Erdäpfel-Rösti | Ofen-Gemüse

**VEGGIE SPECIAL** € 11,90

**PENNE ARRABIATTA**  
Penne | Tomate | Pfefferoni | Rucola | Grana

**SALAT DER WOCHE** € 15,90

**BLATTSALAT BOWL**  
Bunte Blattsalate | gefl. Ziegenkäse | Apfel | Walnuss | Preiselbeeren

# MITTAGSMENÜ | LUNCH MENU

## DAS KLEINE | VORSPEISEN SMALL PITS | STARTERS

**HUMMUS REX EDITION** € 6,90  
Zitronenöl  
HUMMUS | lemon oil

**MARINIERTER SCHAFKÄSE REX EDITION** € 6,90  
Kräuter | Knoblauch  
MARINATED SHEEP CHEESE | herbs | garlic

**KALAMATA-OLIVEN 2.0 REX EDITION** € 6,90  
Kräuter | Knoblauch | Olivenöl  
MARINATED KALAMATA OLIVES | herbs | garlic | lemon

**Zu den REX-GLÄSERN gibt's Baguette und Ciabatta von der Backmulde (Hofkirchen im Mühlviertel)**

**GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE** € 14,90  
Honig | Rosmarin | Apfel-Preiselbeer Chutney | Karamellisierte Walnüsse  
FLAMED GOAT CHEESE  
honey | rosemary | apple cranberry chutney | caramelised walnuts

**KLASSISCHES BEEF TATAR** € 17,90  
Trüffelmayo | Kapern | gesalzene Butter | Briochettoast  
CLASSIC BEEF TATAR  
truffle mayo | caper berries | salted butter | briochettoast

## GRÜNZEUG & CO SALAD GREEN

**DAS GRÜNZEUG** € 5,90  
Blattsalate | Karotte | Tomate | Gurke | Hausdressing  
lettuce | carrot | tomato | cucumber | homemade dressing

**BIG BUDDHA BOWL (Vegan)** € 16,90  
Knusprige Falafel | Hummus | Kichererbsen | marinierter Bulgur | Tahina | Sesam | frische Blattsalate  
BIG BUDDHA BOWL  
crunchy Falafel | hummus | chickpeas | marinated bulgur | tahina | sesame | fresh leaf lettuce

**SALAT „CHICKEN STYLE“** € 18,90  
Blattsalat | gebratene Hühnerbruststreifen | Magerspeckkrusteln | Kräuter-Baguette | Tomate | Gurke | Karotte | Hausdressing  
CHICKEN-STYLE SALAD  
lettuce | roasted chicken breast | bacon | herb baguette | tomato | cucumber | carrot | homemade dressing

**SALAT „SALMONE“** € 21,90  
Blattsalat | Lachswürfel | Tomate | Gurke | Karotte | Pesto Genovese | Grana Padano | Hausdressing  
SALAD „SALMONE“  
lettuce | salmon cubes | tomato | cucumber | carrot | Pesto Genovese | Grana Padano | | homemade dressing

## SUPPEN SOUPS

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** € 5,90  
Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch  
HOMEMADE BEEF BROTH  
sliced pancakes | root vegetable | chives

**GETRÜFFELTE MARONISUPPE** € 8,90  
Glühwein-Birnen | Lardocrostini  
TRUFFLED CHESTNUT SOUP | mulled wine pears | lardo crostini

## HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

**AUSGELÖSTES BACKHUHN (Keule & Brust)** € 21,90  
Petersilienerdäpfel | GRÜNZEUG | Wildpreiselbeeren | Zitrone  
BAKED CHICKEN  
parsley potaoes | lettuce | cranberry | lemon

**GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM PREMIUM RIND** € 27,90  
Wurzelgemüse | Erdäpfelschmarrn | Semmelkren | Apfelkren  
„TAFELSPITZ“ PREMIUM BOILED BEEF  
root vegetables | mashed potatoes | breaded horseradish | apple horseradish

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST** € 26,90  
Schokolade-Sauerkirschennage | Speck-Wirsing | hausgemachte Erdäpfel-Gnocchi  
PINK ROASTED DUCK BREAST  
chocolate sour cherry sauce | bacon savoy cabbage | homemade potato gnocchi

**KNUSPRIG GEBRATENES LACHSFILET** € 25,90  
Fregola Sarda | Wurzelgemüse | Brokkoli | Pesto Genovese  
CRISPY FRIED SALMON FILLET  
Fregola Sarda | root vegetables | broccoli | Pesto Genovese

**RISOTTO „X EDITION“** € 18,90  
Risotto | Rote Rüben | Walnüsse | Alter Balsamico | Junger Blattspinat | Ziegenkäse  
RISOTTO „X EDITION“  
risotto | beetroots | walnuts | aged balsamic | baby spinach | goat cheese

**RIB EYE DRY AGED VOM A.R. (300 Gramm)** € 48,90  
Ofengemüse | Erdäpfel-Röstzwiebelstampf | Pfeffersauce  
RIB-EYE DRY AGED (300 gram)  
oven vegetable | potato onion mash | peppersauce

**GUT“BURGER“LICH - DAS ORIGINAL** € 19,90  
Angus Beef Patty | Brioche Bun | Mondseer | Röstzwiebel | BBQ-Sauce | Blattsalat | Pommes | Ketchup  
GUT“BURGER“LICH - THE ORIGINAL  
Angus beef patty | brioche bun | Mondseer cheese | roasted onions | BBQ sauce | lettuce | french fries | ketchup

## MENÜ 4 TWO

**KLEINE NASCHEREIN**  
Hummus | mariniertes Schafkäse | Kalamata-Oliven | gesalzene Butter  
hummus | marinated sheep cheese | Kalamata olives | salted butter

**KLASSISCHES BEEF TATAR**  
Trüffelmayo | Kapern | gesalzene Butter | Briochettoast  
CLASSIC BEEF TATAR  
truffle mayo | caper berries | salted butter | briochettoast

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST**  
Schokolade-Sauerkirschennage | Speck-Wirsing | hausgemachte Erdäpfelgnocchi  
PINK ROASTED DUCK BREAST  
chocolate sour cherry sauce | bacon savoy cabbage | homemade potato gnocchi

**CRÈME BRULÉE**  
Mango-Passionsfrucht-Ragout | Kokos-Crunch | Kokoseis  
CRÈME BRULÉE  
mango-passionfruit-ragout | coconut-crunch | coconut ice cream

**MENÜ | Person** € 49,00  
letzte Bestellung 19.00 Uhr

## DESSERTS SWEETS

**CAFÉ CREMA “Geeister Segafredo”** € 5,90  
iced Segafredo

**CAFÉ CREMA & BAILEYS** € 8,90  
iced Segafredo & Baileys

**CRÈME BRULÉE** € 8,90  
Mango-Passionsfrucht-Ragout | Kokos-Crunch | Kokoseis  
CRÈME BRULÉE  
mango-passionfruit-ragout | coconut-crunch | coconut ice cream

**SCHOKOLADE hoch3** € 9,90  
Brownie | Schokomousse | Schokoeis | Amaretto-Sauerkirschen  
CHOCOLATE <sup>3</sup>  
brownie | chocolate mousse | chocolate ice cream | Amaretto sour cherries

**TOPFENKNÖDEL (15 minVorfreude)** € 9,90  
Butter-Nussbrösel | Zwetschkenröster | Bourbon-Vanilleeis  
CURD DUMPLINGS  
butter nut crumble | plump roaster | bourbon vanilla ice cream

# HERZLICH WILLKOMMEN IM X

Liebe Gäste und Freunde,

wir heißen euch herzlich willkommen  
im Restaurant X!  
Bei uns findet ihr einen gemütlichen Ort  
zum Entspannen, Genießen und  
geselligen Beisammensein.  
Unser Fokus liegt auf regionalen und  
saisonalen Zutaten, damit wir euch  
stets frische und hochwertige Gerichte  
servieren können.  
Lasst euch von unseren kulinarischen  
Spezialitäten verwöhnen und genießt  
eure Zeit bei uns.

Mein Team und ich wünschen Euch  
einen wunderschönen Aufenthalt!



## ALLERGENE

Wenn Du aufgrund von Allergien,  
Unverträglichkeiten, Diäten oder aus anderen  
Gründen auf bestimmte Lebensmittel verzichten  
möchtest beraten wir Dich gerne.

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte L - Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, udgm)

### BLEIB INFORMIERT

SCANNE UNSEREN QR  
CODE ZUR ANMELDUNG  
UNSERES  
NEWSLETTERS FÜR DAS  
WÖCHENTLICHE  
LUNCHANGEBOT



**RESTAURANT**  
EVENTS | KITCHEN | DRINKS  
*by pachinger*

**SPEISEKARTE | MENU**