

Zum Aperitif empfehlen wir : Burgunder Sekt vom Weingut Steininger € 4,5, Champagner Ruinart 0,1 € 10,-

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern ! gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Rechnungen werden nur Tischweise ausgestellt! Danke für ihr Verständnis!

Streifzug durch die Weindlhofküche

4 Gänge € 49,- 6 Gänge € 65,-

unser Überraschungsmenü gibt's gerne tischweise !!!

### Vorspeisen

Haussalat mit Speck & Kernöl € 7,-

Gebackene Chiliblutz'n | Erdäpfel-Vogersalat € 14,-

Schweinerei: Sulzerl vom Schweinssbackerl | Grammelknöderl & Die österreichische Antwort auf Prosciutto € 14,-

Zweierlei von der Reinanke | gebeizt & Matjes | Karfiol | fermentierte rote Rübe € 14,-

Tatar vom Mühlvierter Beef | pochiertes Freilandei | Avocado-creme | Wildkräuter | hausgemachtes Kräuterbrot € 16,-

Rindsuppe mit dreierlei Einlage | Gemüse | Schnittlauch € 4,5

Schaumsuppe von der Brunnenkresse | confierter Dotter | Topfenockerl | Edelfischtatar € 8,-

### Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Surschnitzerl vom Bio Weideschwein | Erdäpfel - Vogersalat € 18,5

Gebratenes Filet vom Waller | Erdäpfel-Kohlrabigemüse | geschmorte Radieschen | Veltlinerschaum € 21,-

Variation vom Kitz | Loaberl | gefüllte Brust | Rücken | Frühlingsgemüse € 21,-

Rosa Beiried vom Mühlvierter Beef | Erdäpfelnocken | Spargelragout | Sc. Hollandaise € 26,-

Rinderfiletspitzen | rahmige Schwammerl | soufflierte Erdäpfel € 26,-

### Dessert

„Schoko Pur“ | Rahmeis € 12,-

Warmes Rhabarber Hofentörtchen | Sorbet | Kanarimilch € 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 14,- Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel

Gedeck € 2,5

