

Zum Aperitif empfehlen wir : Burgunder Sekt vom Weingut Steininger € 5,0, 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 Überraschungsmenü € 49,-

6 Gänge Überraschungsmenü € 69,-

6 Gänge Menü nur tischweise, danke für Ihr Verständnis !!

Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Speck & Kernöl € 7,-

Gebackenes Kalbsbries | Erdäpfel-Vogersalat € 14,-

Ziegentofen | burgenländischer Chicorée | Apfel | schwarze Nuss vom Roland (Zwa Hekta) € 14,-

Gebeizte Lachsforelle vom Armin | Kefir | Radieserl | Senffurke aus Naarn | eingelegter roter Zwiebel € 15,-

Roastbeef & Tatar vom Mühlviertler Beef | Asiamarinade | eingelegtes Gemüse | gebackener Sushireis € 16,-

Gänselebertorte | Ribisel | hausgemachter Brioche € 16,-

Suppen

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

Pfefferonischaumsuppe | eigenes Tascherl | € 8,- geht auch mit gebratenen Jakobsmuscheln € 16,-

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbswiener | Erdäpfel - Vogersalat € 19,- Surschnitzerl vom Bio Weideschwein € 18,-

Vegetarisch : Erdäpfelroulade mit Austern & Shitakepilzen gefüllt | pochiertes Ei | Trüffelschaum € 18,-

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) sehr fein!! | gelbe & weiße Rübe | Haferwurzel | Granatapfel € 21,-

Flugentenbrust | Kerbelknolle X 2 | Rotkraut | zweierlei Knödel € 21,-

Rosa gebratene Beiried | Erdäpfeltarte | Creme von grünen Bohnen | Schwarzwurzel & Speck € 23,-

Dessert

Schokoladeariation € 12,-

Gekochter Mohnstrudel | Mascarpone | Sanddornsorbet | eingelegte Zwetschken € 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel Gedeck € 2,5

Hausgemachter Eierlikör mit Diplomatico Rum 2cl 4,5€