

Zum Aperitif empfehlen wir : Sauvignon blanc 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

Unser heutiges Abendmenü

Kurz gebratene Wildgarnele | Karfiol in Variation | Avocado | € 16,-

Gebratenes Filet vom Skrei | Topinambur | Erbse | Krebserschaum € 21,-

Rosa Flugentenbrust | Kürbis in Variation | Schwarzwurzel € 19,-

Hausgemachtes Nougateis | Nougatcreme | Amalfizitone | Kerbelknolle € 12,-

4 Gang € 49,- (Menü auch vegetarisch möglich)

Vorspeisen

Hausalat mit Speck & Kernöl € 7,-

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

Wildkräutersalat | Roastbeef | Ziegentopfen | eingelegtes Gemüse € 14,-

Chili con Carne | Avocado | hausgemachtes Focaccia € 14,-

Pochiertes Ei | hausgemachter Cremespinat | Perigord Trüffel € 19,-

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

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbsschnitzel | Erdäpfel - Vogelersalat € 19,-

Vegetarisch: Erdäpfel Frischkäsetascherl | Cremespinat | geschmorte Radieschen € 18,-

Gekochte Rindswangerl | Krensaft l | Wurzelgemüse € 16,-

Ein ganzer Fisch ?? je nach Tagesangebot !

Filetspitzen vom Rind | rahmige Schwammerl | Erdäpfelsoffle € 23,-

Dessert

„Schoko Pur“ | Rahmeis € 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 12,- Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel

Gedeck € 2,5

