

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 € 65,-

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

Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Speck & Kernöl € 7,-

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

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

Gsurte Lachsforelle | Kefir | Radieserl | Senfsurke aus Naarn | eingelegter roter Zwiebel | Schnittlauch € 15,-

Speckknöderl | knuspriger Bauch | in Salzteig gebackener Sellerie | Sellerietascherl & Creme € 15,-

Suppen

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

Schaumsuppe von Erdäpfel & Pilzen vom Sommer 2018 € 8,-

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbswiener | Erdäpfel - Vogersalat € 19,- Surschnitzerl € 14,-

Bröselkarfiol 2019 € 17,-

Saiblingsfilet vom Armin | Haferwurzel | Granatapfel | Zitronennage | Gnocchi € 21,-

Mühlviertler Reh | Kerbelknolle | Rotkraut | zweierlei Knödel € 26,-

Beiried geschmort & gebraten | Braterdäpfelflan | Zwiebel in Variation € 21,-

Dessert

Schokoladeariation € 12,-

Knuspriger Bauerntopfen | eingelegte Heidelbeeren | hausgemachtes Eis € 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€