

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 Chiliblunz'n | Erdäpfel-Vogersalat € 14,-

Matjes von der Reinanke | eingelegtes Gemüse | Kren | fermentierte Rote Rübe € 14,-

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

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

Schaumsuppe von Frühlingskräutern | confierter Dotter | Topfenockerl | gebeizter Stör € 8,-

### Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbschnitzel | Erdäpfel - Vogersalat € 19,- Surschnitzel vom Bio Weideschwein € 18,-

Backhenderlsalat € 14,-

Vegetarisch: Erdäpfelroulade mit Spinat und Pilzen gefüllt | Kohlrabigemüse € 18,-

Saiblingfilet vom Armin | hausgemachter Cremespinat | geschmorte Radieschen € 21,-

Gebackener Bio-Karpfen | Petersilienerdäpfel | Blattsalat € 18,-

Glacierte Lammschulter aus dem Almtal | Frühlingsgemüse | Erdäpfelpüree € 19,-

Rinderfiletspitzen | rahmige Schwammerl | soufflierte Erdäpfel € 23,-

### Dessert

„Schoko Pur“ | Rahmeis € 12,-

Topfenschmarren | eingelegte Heidelbeeren | Kanarimilch | hausgemachtes Vanilleeis € 12,-

Tiramisu | geschmorte Ananas | Hausgemachtes Kaffeeis € 10,-

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

Gedeck € 2,5

