

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

4 Gänge € 46,- 6 Gänge € 59,-

unser Überraschungsmenü gibt's gerne tischweise !!!

Vorspeisen

Hausalat mit Speck & Kernöl € 7,-

Vorspeisenvariation : gebackene Chilibranz u | Sulzerl vom Boa Beef | Dörrzwetschken- Grammelknöderl € 14,-

Gehacktes Tatar vom Mühlviertler Beef | Dottercreme | Croutons | hausgemachtes Kräuterbrot € 15,-

Kurz gebratener Sashimi (Thunfisch) | Ravioli | Wildkräuter € 15,-

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

Topinamburschaumsuppe | souffliertes Wildhenderl | hausgemachter Speck € 6,5

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbsschnitzel | Erdäpfel - Vogerlsalat € 19,- oder Surschnitzerl vom Bio Weideschwein € 16,-

Vegetarisch: Reiberlatschi von Erdäpfel & Bergkäse | Kürbis in Variation € 18,-

Gekochtes Bio Angus aus Dimbach | Wurzelgemüse | Kren | hausgemachter Cremespinat | knusprige Erdäpfel € 18,-

Filet vom Wildfangzander | knusprige Krautfleckerl € 21,-

Ein ganzer Fisch ?? je nach Tagesangebot !

Rosa gebratenes Reh | Herbstgemüse | soufflierte Erdäpfel | Rotkraut € 26,-

Dessert

Pochierte Valrhona Schokolade | Schokomus | Sauerrahmeis € 12,-

Topfen & Waldheidelbeere aus dem Ofen | hausgemachtes Eis € 12,-

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

Gedeck € 2,5