

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!

4 Gang Überraschung Streifzug durch die Weindlhofküche € 46,-

### Vorspeisen

Haussalat mit Speck & Kernöl € 7,-

Vorspeisenvariation : gebackene Chiliblan zu | Salz vom Bio Angus | Hascheeknöderl € 12,-

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

Gebeizter Saibling vom Armin | Saiblingskaviar | Karfiolcreme | € 14,-

Ziegentopfen aus Baumgartenberg | Wildkräutersalat | Spargel | Aubergine € 12,-

### Suppen

Rindsuppe mit dreierlei | Gemüse | Schnittlauch € 4,5

Spargelschaumsuppe | Dottercreme | Beinschinkenschöberl | € 6,5 geht natürlich auch vegetarisch !!!!!

### Hauptspeisen

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

Marinierter Schoyf vom Mühlviertler Schwein | Fregola Sarda | Tomaten-ZucchiniGemüse € 16,-

Rinderfiletspitzen | rahmiges Frühlingsgemüse | Erdäpfelsouffle € 24,-

Wildfangzanderfilet | Frühlingskräuterpüree | Spargelgemüse € 21,-

Lachsforellenfilet vom Armin | hausgemachter Cremespinat | eingelegte Radieschen € 19,-

### Dessert

Pochierte Valhrona Schokolade | Schokomus | Schokoeis € 10,-

Topfenknödel | Topfenmus | hausgemachtes Vanilleeis | Rhabarber € 10,-

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

Gedeck € 2,5