

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 Bio Speck & Kernöl € 7,-

Unser Klassiker: Variation | Dörrzwetschken Grammelknöderl | Sulzerl | gebackene Chiliblunzn € 14,-

Eingelegte Rote Rüben | Bio Ziegentopfen aus Baumgartenberg | Wildkräuter € 14,-

Gebeizter Wildfangzander | Endivien | Dillsensauce € 15,-

Gehacktes Tatar vom Mühlviertler Beef | Röstcharlotten | Rahm | Kräuterbrot € 16,-

Gänselebertorte | Powidl | hausgemachter Brioche € 16,-

Suppen

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

Topinamburschaumsuppe | gebeizter Saibling | Speck | Kräutercreme € 8,-

Hauptspeisen

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

Vegetarisch : Kürbis in Variation | Ricottanockerl | Fregola Sarda € 18,-

Knuspriger Bauch von der Mühlviertler Sau | Wirsing | Charlotten | Kichererbsencreme € 18,-

Gekochte Rindswangerl | Erdäpfelcreme | Karfiol | Sprossen | Röstzwiebel € 18,-

Wildfangzanderfilet | Linsengemüse | Haferwurzel € 23,-

Lachsforellenfilet vom Armin | Selleriecreme | Rote Rüben | Veltlinerschuem | € 21,-

Rosa gebratener Rehschögl | Hokkaido Kürbis | Erdäpfelkonfekt | Powidl € 23,-

Dessert

Alles Schokolade | Sacherparfait | Schokoschaum | Praline | Tarte € 12,-

Birnencreme & Kompott | Nougatmus | Nougateis | Tonkabohne 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

Hausgemachtes Sorbet @ Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel

Gedeck € 2,5