

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!

## Vorspeisen

Haussalat mit Speck & Kernöl € 7,-

Vorspeisenvariation : gebackene Chiliblutz n | Sulzerl vom Boa Beef | Dörrzwetschken- Grammelknöderl € 14,-

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

Marinierte Surstelze vom Bio Weideschwein | Käferbohne | Kernöl | Rahm € 13,-

Bunter Tomatensalat | Fenchel | Avocado | Sardine € 15,-

als vegetarische Variante mit Ziegentyrpen aus Baumgartenberg € 14,-

## Suppen

Rindsuppe mit dreierlei | Gemüse | Schnittlauch € 4,5

Steinpilzschaumsuppe | kleiner Hascheeknödel | Bio -Weideschweinschinken von der Familie Hintersteiner € 6,5

## Hauptspeisen

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

Vegetarisch: Topfen-Gemüestrudel | Paradeiserauc | gelber Paprikaschaum € 16,-

Perlhuhnbrust | Mangold aus dem eigenen Garten | Eierschwammerl | Kürbis € 18,-

Gebratene Rehbratwurst | Kürbiskraut | soufflierte Erdäpfel € 12,-

Wildfang Zanderfilet | Eierschwammerl | Kernöl | knuspriger Erdäpfel | Kren € 21,-

Rehrücken aus der Mauthausner Jagd | Steinpilze | Preiselbeeren | Selleriecreme | Servietten-Grissknöderl € 26,-

## Dessert

Pochierte Valkrona Schokolade | Waldheidelbeeren | Sauerrahmeis € 12,-

Mohnschmarren | Zwetschke | Eis € 12,-

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

Gedeck € 2,5