

Zum Aperitif empfehlen wir : Muskateller 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 Überraschungsmenü € 49,-

6 Gänge Überraschungsmenü € 65,-

6 Gänge Menü nur tischweise, danke für Ihr Verständnis !!

### Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Bio Speck & Kernöl € 7,-

Aller guten Dinge sind 3: Chiliblutz'n | Grammelknöderl | Sulzer'l € 14,-

Knusprig gebratenes Focaccia | Bio Ziegenkäse aus Baumgartenberg | Gartentomaten | mediterrane Tapenade € 14,-

Triple AAA Thunfisch kurz gebraten | wilder Broccoli | Karfiol € 16,-

Gehacktes Tatar vom Mühlviertler Beef mit Steinpilzen gratiniert | Kräuterbrot € 16,-

### Suppen

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

Schaumsuppe von den eigenen Melanzane | Beefpraline | Eierschwammerltatar | Pesto € 8,-

### Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbswiener | Erdäpfel - Vogerlsalat € 19,- oder Surschnitzerl € 15,-

Gekochte Zunge vom Mühlviertler Beef | Gemüse | Kren | knusprige Erdäpfel € 15,-

Bio Henderlbrust | Perlweizen | Maiscreme | Eierschwammerl € 18,-

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch | bunte Bohnen | Paprikasud | Bohnenkraut | € 24,-

Zweierlei von der Mühlviertler Sau Schulter & Filet | Kraut | eingelegte Zwetschken | Mohnockerl € 19,-

Rostbraten geschmort & gebraten | Stekovitszwiebel | Braterdäpfelflan € 21,-

### Dessert

Bananeneis | Schoko | Crumble € 12,-

Zwetschkenknödel | hausgemachtes Mohneis | Powidl € 12,-

Gedeckter Apfelkuchen | hausgemachtes Vanilleeis € 6,- Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel Gedeck € 2,5

