

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

Haussalat mit Speck & Kernöl € 7,-

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

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

Bio Schweinerei | Küferbohne | Kernöl | Rahm € 13,-

Matjes von der Reinanke | Avocado | Apfel | eingelegter Zwiebel | Sprossen € 14,-

Rindsuppe mit dreierlei | Gemüse | Schnittlauch € 4,5

Schaumsuppe vom Muskatkürbis | Lachsforelle | Weideschweinschinken von der Familie Hintersteininger € 6,5

### Hauptspeisen

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

Vegetarisch: Mangold - Erdäpfelroulade | Kürbis in Variation € 18,-

Gekochtes Bio Beef | Wurzelgemüse | Kren | knusprige Erdäpfel € 18,-

Filet vom Wildfangzander | knusprige krautfleckerl | confierter Knoblauch € 21,-

Knuspriger Bauch vom Bio Weideschwein | rote Rübe aus Naarn | Sellerie | Schupfnudeln € 18,-

Rehgeschnetzeltes | rahmige Schwammerl | soufflierte Erdäpfel | Rotkraut € 21,-

### Dessert

Pochierte Valkrona Schokolade | Schokonus | Sauerrahmeis € 12,-

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

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

Gedeck € 2,5

