

Sauvignon blanc Sekt vom Weingut Steininger € 5,0 Champagner Ruinart 0,1 € 10,-

Streifzug durch die Weindhofküche

4 Gänge Überraschungsmenü € 49,-

6 Gänge Überraschungsmenü € 69,-

nur tischweise, danke für Ihr Verständnis!

Tagesmenü oder einzeln !! Menü ist billiger !!

Kalbstafelspitz aus dem Kremstal | Mais in Variation | Zwiebel € 15,-

oder

Fruchtiger Sommersalat | marinierte Jakobsmuschel | Oxenherztomate aus Naarn € 18,-

Rosa gebratener Sommerbock | Mirabellen | Pilze | Griebschnitte € 26,-

oder

Lachsforelle vom Armin | gelber Paprika | Auberginenkaviar | mediterranes Gemüsecompott € 23,-

Topfenknödel | eingelegte Waldheidelbeeren | hausgemachtes Eis € 12,-

3 Gang Menü 42,-

Rindsuppe | dreierlei Einlage € 4,5 | Haussalat Speck @ Kernöl € 7,-

Vegetarisch : Salat von Oxenherztomaten | Bio Ziegentopfen aus Baumgartenberg € 12,-

Tatar gehackt | Rahm | Röstcharlotten | unser Brot Vor 16 ; - Haupt 25,-

Hascheeknödel | Gulaschsaft l | Rahmkraut € 12,-

Gebratene Maishendelbrust | Risotto | Eierschwammerl | glaciertes Gemüse | Natursaft l € 17,-

Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Salat € 19,- Gebackene Chiliblunz n Vor € 11,- Haupt € 15,-

Unser Mühlvierter Steak | Röstgemüse | hausgemachte Pommes € 32,- oder Rib Eye € 29,-

Vegetarisch : Gefüllte Melanzane | Couscous | Paradeiser | Schafkäse € 16,- Gedeck € 2,5

*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!*

