

Zum Aperitif empfehlen wir : Sauvignonblancsekt 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 € 69,-

6 Gänge Menü nur tischweise, danke für Ihr Verständnis!

### Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Speck & Kernöl € 7,-

Gebackene Chiliblutz'n | Erdäpfel-Vogersalat 14,-

Burrata | geschmorter Chicorée | Salatherzen € 14,-

Vitello Tonnato | Sashimi Thunfisch | Mühlviertler Kalb | Kapern € 16,-

Meeresfrüchtesalat | Garnelle | Sardine | Calamare | Fregola Sarda | bunte Tomaten | Wassermelone € 16,-

Roh mariniertes Filet vom Mühlviertler Beef | gratinierte Steinpilze | eingelegtes Gemüse € 16,-

### Suppen

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

Schaumsuppe von Eierschwammerl & Steinpilzen | Speckknödel | Steinpilztatar € 8,5

### Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbswiener | Petersilienerdäpfel | Salat € 19,- oder Surschnitzerl € 14,-

Geschmorte Rindsbackerl | Karotten Carponata | Pinienkerne | Polenta € 18,-

Lammrücken & Lammschopf | Eierschwammerl | Saubohnen | Bohnenkraut | Rosmarinerdäpfel € 21,-

Scharfes Octopusgröstl | Fenchel | Taggiasche Oliven | Gemüse € 18,- geht auch als Vorspeise

Gebratener Wolfsbarsch | Paprika-Muschelfond | Zucchinikompott | Gnocchi € 24,-

### Dessert

Nougat - Mascarponetörtchen | Zotterschokolade | Nougateis | Hippen € 12,-

Torfenknödel | Hollerkoch | Ingwer-Vanilleeis € 10,- 20 Minuten !!!!

Geeister Capuccino | Cantuccini € 9,-

Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

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

