

Zum Aperitif empfehlen wir : Burgunder Sekt 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,-

nur tischweise, danke für Ihr Verständnis!

Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Speck & Kernöl € 7,-

Karottenvielfalt | Pistazienbrösel | Bio Schafkäse aus Gutau | Orange & Chicorée € 14,-

Warm mariniertes Saibling | Kohlrabi | grünes Pesto | Vollkorn € 14,-

Unser Variation: Gebackene Chiliblutz'n | Sulzerl vom Beef | Dörrzwetschken-Grammelknöderl € 14,-

Zweierlei von der Schwäbisch Hällischen Bio Sau aus Bad Zell | gelbe Beete | Rettich € 14,-

Tatar vom Mühlviertler Beef | eingelegte Steinpilze | Rahm | pochiertes Ei | hausgemachtes Brot € 17,-

Suppen

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

Topinamburschaumsuppe | Topinamburcreme | Reinanke € 8,5

Bouillabaisse | hausgemachtes Brot | Reuille € 15,-

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbswiener | Petersilienerdäpfel | Salat € 19,-

Vegetarisch: Krautbrudel | Haferwurzel | Krenschäum 17,-

Hirschrücken rosa gebraten | Erdäpfelnocken | Oxenherzkarotte | grünes Pesto € 26,-

Wildgarnele | Granatapfel | Birne | Schwarzwurzel | Kernöl € 26,-

Zwiebelrostbraten vom Waller € 23,-

Confierter Skrei | Belugalinsen | Selleriecreme | Rüben € 23,-

Dessert

Schokobanane 2.0 € 12,- Nougatknöderl | Nougatmus | Passionsfruchtsorbet € 12,-

Vroni's hausgemachter Eierlikör € 4,5 Geister Capuccino € 9,- Zitrone | Ricotta | Mandeln € 12,-

Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel Käseauswahl mit Zubehör € 14,- Gedeck € 2,5