

*Sauvignon Blanc Sekt vom Weingut Steininger 0,1 € 5,-
Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 10,-
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 7,5*

*Streifzug durch die Weindlhofküche
4 Gänge Überraschungsmenü € 56,-
6 Gänge Überraschungsmenü € 79,-
nur tischweise , danke für Ihr Verständnis !*

*Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 8,-
Matjes von der Reinanke / Rote Rübe / Feigensenf / Roter Mond € 16,-
Vitello Forello / Kalbsfilet & Räucherforelle / eingelegtes Gemüse / Endivien € 16,-
Vorspeisenvariation !!! Sulzerl / Speckknöderl / Chiliblunz`n € 16,-
Vegan: Endiviensalate / eingelegtes Gemüse / Kräuteröl / Cashew Frischkäse € 16,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-*

*Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5
Topinamburschaumsuppe / schwarz Nuss / Petersilie / Maishenderl € 9,5*

*Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-
Veggie: Gebackener Bio Topfen / fermentiertes Wintergemüse / Kräuterschaum € 19,-
Rostbraten/ Chimichurri / weisse Zwiebelcreme / Dattel € 26,-
Waller aus St. Thomas / knusprige Krautfleckerl / confierter Knoblauch € 22,-
Saiblingsfilet vom Armin / Schnittlauchsauce / Kohlrabi / Radieschen gehobelt € 26,-
Wolfsbarsch / Muschelravioli / Karfiol / Muschelschaum € 29,-
Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes € 36,-*

*Nougatbombe / hausgemachtes Eis € 12,-
Marinierte Zitrusfrüchte / Rahmeis / Bergamotte € 10,-
Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade Stk. € 5,-
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-
Linzerschnitte € 4,5 Vroni's Eierlikör € 4,5
Käseauswahl „Frankreich“ € 14,-*

Gedeck € 2,5

***Jetzt schon vormerken !!!! Menü zum Valentinstag !!! Aschermittwoch „Fischmenü“ !!!!
Steirischer Abend im Weindlhof am 24.März 2023 mit Knöpferlstreich!!***