

Zum Aperitif empfehlen wir : Muskatellersekt 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 Chiliblunz'n | Erdäpfel-Vogerlsalat € 14,-

Marinierter Plücksalat vom Otto | Spargel-Wassermelonenslat | Octopus € 16,-

Sulzerl von der Schwäbisch Hällischen Bio Sau | fermentiertes Gemüse | Kren € 14,-

Gehacktes Tatar vom Naturbeef | Röstcharlotten | Croutons | Schnittlauch | hausgemachtes Kräuterbrot € 16,-

### Suppen

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

Spargel-Junglauchschaumsuppe | Saibling | Wildspargel € 8,5

### Hauptspeisen

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

Filet von der Goldbrasse | eingelegte Artischocken | Amalfizitrone | Taggiasche Oliven | Fregola Sarda € 21,-

Hofkirchner Babaricentenbrust | Entengrammelknödel | Frühlingsgemüse | Topfenpizokel € 21,-

Zweierlei von der Mühlviertel Sau | Perlgraupengemüse | Jungzwiebel | Natursaft l € 19,-

Verschiedene Filetspitzen | rahmige Schwammerl | Gemüse | soufflierte Erdäpfel € 23,-

### Dessert

Schokolade & Himbeer € 12,-

Knuspriger Bauerntopfen | Rahmeis | Rhabarber € 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

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

Gedeck € 2,5