

Muskateller Sekt vom Weingut Steininger 0,1 € 5,0,  
Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 10,-  
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 5,5

Streifzug durch die Weindlhofküche  
4 Gänge Überraschungsmenü € 52,-  
6 Gänge Überraschungsmenü € 72,-  
nur tischweise , danke für Ihr Verständnis !

Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 7,-  
Gebeizter Zander / eingelegte Tomate / Gurke / klare Gazpacho € 16,-  
Beiried vom Grill / Melone / Fenchelsalat / Kräutervinaigrette € 16,-  
Vorspeisenvariation !!! Sulzerl / Speckknöderl / Chiliblunz'n € 13,-  
Veggie: Burrata / Salatherz / Tomate & Gurke € 15,-  
Unser gehacktes Tatar !!! Parmesanschaum / Burrata / hausgemachtes Brot € 18,-

Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5  
Schaumsuppe vom gelben Paprika / Fischpolpetti / gebeizte Lachsforelle / Bio Topfen / € 9,5

Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 21,-  
Gebackene Chiliblunz'n/Erdäpfel-Vogelersalat Vorspeise € 14,- Hauptspeise € 17,-  
Veggie: Fregola Sarda / Zucchini / Bio Topfen / Rucola aus dem eigenen Garten € 17,-  
Saiblingsfilet vom Armin /Erdäpfel - Kohlrabigemüse / Dill / Nussbutterschaum € 24,-  
Gebratene Maishenderlbrust / Fregola Sarda / Tomate & Zucchini € 21,-  
Rostbraten geschmort & rosa / Zwiebel in Variation / Erdäpfelstrudel € 28,-  
Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / hausgemachte Pommes € 34,-

Knuspriger Bauerntopfen/ Felsenbirne / hausgemachtes Eis € 12,-  
Mascarpone & Himbeere !!! Mascarponeemus / Himbeerschaum / Sorbet € 10,-  
Nougat / Maibeere vom Spitzlehner / Buchweizeneis € 12,-  
Geeister Capuccino € 8,-  
Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade Stk. € 4,5  
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 2,5  
Linzerschnitte € 4,5 Vroni's Eierlikör € 4,5  
Käseauswahl „Frankreich“ € 14,-

Gedeck € 2,5 / Resiweckerl & Bio-Topfen / Speck