

*Blanc de Blanc vom Weingut Schödl 0,1 € 5,5  
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,-  
Vorspeisenvariation !!! Sulzerl /Grammelknöderl / Chiliblunz`n € 16,-  
Veggie : Bio Pilze vom Mosberger Gut im Tartlette / Dotter / Kohl € 16,- auch Vegan möglich !!  
Tataki vom Hirsch / Apfel / Sellerie € 16,-  
Golden Pure Garnele / Tortellini / Satay Sauce / XO € 18,-  
Gebeizte Lachsforelle aus dem Gusental / Ceviche / Gurke / Rettich € 16,-  
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-*

*Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5  
Junglauch -Erdäpfelschaum / Lachsforelle gebeizt & Nockerl / Lauchmousseline € 9,5*

*Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-  
Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-  
Veggie: Sanft gegarter Sellerie / Selleriecreme / Wintergemüse / Erdäpfeltorte € 19,-  
Wildfang Zanderfilet/ Cremespinat / hausgemachte Gnocchi / Wurzelgemüse € 29,-  
Glaciertes Duroc / Creme von Cannellini Bohnen / Speckbohne / Dattel / Braterdäpfelflan € 24,-  
Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes € 36,-*

*Geeister Capuccino € 10,-  
Topfenpalatschinke / eingelegte Heidelbeeren / Rahmeis € 12,-  
Schokolade & Karamell / Sanddornsorbet € 12,-  
Palatschinke mit Marillenmarmelade Stk. € 5,-  
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-  
Linzerschnitte € 4,5 Vroni´s Eierlikör € 5,-  
Käseauswahl „Frankreich“ € 15,-*

*Gedeck € 2,5*

***Steirischer Abend im Weindlhof !!! am 24.März 2023  
mit dem Weingut Scharl & Knöpferlstreich !!  
Die beliebteste Volksmusik Gruppe der Steiermark !!***

