

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,-

Matjes von der Reinanke | Spargelsalat | Spargelmus | Asiamarinade € 14,-

Schweinerei: Schwäbisch Hällische Bio Sau vom Ökohof aus Bad Zell | mariniert & gebacken € 14,-

Gehacktes Tatar vom Naturbeef | hausgemachtes Kräuterbrot € 16,-

### Suppen

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

Morchelrahmsuppe | Ricottanockerl | Kitzlaibchen € 8,5

### Hauptspeisen

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

Beuscherl vom Kitz | Griessserviettenknödel Vorspeise € 14,- Hauptspeise € 17,-

Gebratene Putenstreifen im Ofenerdäpfel | Spargelgemüse | Kräuter € 17,-

Saiblingfilet | eingelegte Artischocken | Amalfizitrone | Taggiasche Oliven | Fregola sarda € 21,-

Hofkirchner Babariente gebraten & geschmort | Frühlingsgemüse | Topfenpizokel € 21,-

Filetspitzen vom Rind | rahmige Bio -Austernpilze aus Tragwein | soufflierte Erdäpfel € 23,-

### Dessert

Variation von Himbeer & Schokolade € 12,-

Knuspriger Bauerntopfen | Rahmeis | Rhabarber € 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

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

Gedeck € 2,5