

*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 Ziegentopfen / Frühlingsgemüse / die ersten Gartenkräuter / Oliven Foccacia € 16,-
Mühlviertler Duroc / Spargel / Radieschen / Roggen € 16,-
Gebeizter Zander / Liebstöckel / junge Karotte € 16,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-*

*Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5
Frühlingskräuterschaumsuppe / Topfenknöderl / Wachtelei / Speckchips € 8,5*

*Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb/ Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-
Veggie: Blatterteigtascherl / confierter Spargel / eingelegte Paradeiser vom Sommer 2022 € 19,-
Saiblingsfilet vom Armin / confierter Spargel / Erdäpfelbuchteln € 26,-
Lammbeuscherl „Curry“ / Naanbrot Vorspeise € 16,- Hauptspeise € 19,-
Geschmortes Rindsbackerl & marinierte Wagyu Beiried / Lauch / Shitake Tartlette € 28,-
Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes € 36,-*

*Geeister Cappuccino € 10,-
Bio Topfen warm & kalt / hausgemachtes Rhabarbereis € 12,-
Schokolade & Karamell/ Sanddornsorbet € 12,-
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-
Palatschinke mit Marillenmarmelade Stk. € 5,-
Linzerschnitte € 4,5 Vroni´s Eierlikör € 5,-
Käseauswahl „Frankreich“ € 15,-*

Gedeck € 3,-