

Zum Aperitif empfehlen wir : Burgunder Sekt 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!

S

Streifzug durch die Weindlhofküche

4 Gänge Überraschungsmenü € 49,-

6 Gänge Überraschungsmenü € 69,-

nur tischweise, danke für Ihr Verständnis!

### Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Speck & Kernöl € 7,-

Schweinerei | Salzerl vom Spanferkel | Speckknöderl | gebackener Zitzf | fermentiertes Gemüse | € 14,-

Wildgarnele | confierter Kohlrabi | Schwarzkohlpesto | Garnelenschaum € 17,-

Tatar vom Mühlviertler Beef | Topinambur | pochiertes Ei | Trüffelschaum € 16,-

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

Topinamburschaumsuppe | Speckknöderl € 6,5

### Hauptspeisen

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

Hascheeknöderl | Gulaschsaft | Rahmkraut € 13,-

Maishenderlbrust | Schwammerlrisotto | glaciertes Gemüse € 18,-

Wildfangzanderfilet | knusprige Krautfelckerl | Pastinake | Krenschaum € 24,-

Mühlviertler Reh rosa gebraten | rahmige Steinpilze | Rotkraut | soufflierte Erdäpfel € 26,-

Hirschrücken | Kürbis in Variation | Erdäpfelnockerl | Wachholderjus € 26,-

Filet vom Mühlviertler Beef | hausgemachte Pommes | Röstgemüse | Pfeffersauce € 32,- oder Rib Eye € 29,-

### Dessert

Schoko in Variation € 12,- Mascarpone | Nougat | Apfel im Glas € 12,-

Knuspriger Bauerntopfchen | eingelegte Zwetschken | Sanddorn € 12,-

Panna Cotta | Williamsbirne € 10,- Schaumrolle Stk. € 3,0

Geeister Capuccino € 10,- Käseauswahl mit Zubehör € 14,-

Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,5- pro Kugel Gedeck € 2,5