

Sauvignon Blanc Sekt vom Weingut Steininger 0,1 € 5,0,
Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 10,-
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 7,5

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,-
Saibling / die Karotte / Joghurt / feiner Friseé € 16,-
Tataki vom Ennstaler Hirsch / Sellerie / Apfel / schwarze Nuss von zwa_hekta € 16,-
Vorspeisenvariation !!! Sulzerl / Grammelknöderl / Chiliblunz`n € 16,-
Veggie: Bio Ziegentopfen aus Baumgartenberg / Bio Tomaten / Fenchel / € 15,-
Unser gehacktes Tatar !!! klassisch mariniert / Röstcharlotten / Rahm / hausgemachtes Brot € 18,-

Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5
Maisschaumsuppe / Specktascherl / gebeizte Lachsforelle / Ricotta / € 9,-

Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Gebackene Chiliblunz`n/Erdäpfel-Vogelersalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-
Veggie: Confiertes Karfiol / Karfiolcreme / Buttererdäpfel / gebeizter Dotter / Trüffelschaum € 18,-
Weisser Heilbutt / Karfiolcreme / gerösteter Broccoli / Zitrone / Buttererdäpfel € 29,-
Gebratene Entenbrust / Kerbelknolle / Rotkrautcreme / Radicchio / Pizokel € 26,-
Glaciertes Duroc Schwein / Agnolotti / Wirsing / Pesto € 24,-
Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes Steak € 36,-

Birne / Nougat / Knusper € 12,-
Schokobombe / Zwetschke / Mohn / hausgemachter Powidl € 12,-
Geeister Capuccino € 10,-
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