

Zum Aperitif empfehlen wir : Sauvignonblancsekt 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,- nur tischweise, danke für Ihr Verständnis !

Vorspeisen

Haussalat mit Mühlviertler Speck & Kernöl € 7,-

Gebackene Chiliblutz / Erdäpfel - Vogelsalat € 14,-

Knuspriger Bio Ziegentopfen / geschmorter Chicorée / Salatherzen € 14,-

Gehacktes Tatar vom Mühlviertler Beef / Süßerdäpfelcreme / Rahm / hausgemachtes Brot € 16,-

Matjes von der Reinanke / Sellerie & Apfel € 15,-

Suppen

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

Kürbisschaumsuppe / Ricottanockerl / Speckknödel € 8,5

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbswiener / Petersilienerdäpfel / Salat € 19,- oder Surschnitzerl € 14,-

Vegetarisch : Steinpilzrisotto / Asmonte / Treviso / Pinienkerne € 17,-

Geschmortes Kalbschulterscherzel / Eierschwammerl / Saubohnen / Rosmarinerdäpfel € 18,-

Babariente aus Haidershofen / Kürbiscannelloni / Kürbiskraut / geschmorte Rüben € 21,-

Reh aus der Mauthausner Jagd / Ragout & rosa gebraten / confierter Kohlrabi / Grießserviettenknödel € 26,-

Saiblingfilet vom Armin / Karottencreme / Rote Rüben - Linsengemüse € 21,-

Dessert

Schoko Pur / saftiges Kakaoobstquit / Schokomus / Schokoeis / Schokoschaum / Kriacherl € 12,-

Knuspriger Bauerntopfen / Hollerkoch / Sauerrahmeis € 12,-

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

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