

Burgunder Sekt vom Weingut Steininger € 5,0 Champagner Ruinart 0,1 € 10,-

Streifzug durch die Weindlhofküche
4 Gänge Überraschungsmenü € 49,-
6 Gänge Überraschungsmenü € 69,-
nur tischweise , danke für Ihr Verständnis !

Geräucherter Butterfisch / Karottenvielfalt € 15,-
Entenlebertorte /Quitte & Sanddorn/ schwarze Nuss / hausgemachter Brioche € 15,-
Veggie: Bio Ziegentopfen aus Baumgartenberg / allerlei Karotte € 12,-
Marinierter Wildsaubauch / Knollenziest / Sellerie / eingelegtes Gemüse € 14,-
Haussalat / ausgelassener Mangalizaspeck / Kernöl vom Hunger Mathias € 7,-
Grammelknöderl / Szegediner Kraut € 12,-
Unser gehacktes Tatar !!!
eine Hommage an den Zwiebelrostbraten /Kräuterbrot € 17,-

Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 4,5
Topinamburschaumsuppe / Schmorravioli / Zitrone / mariniertes Rindsfilet € 9,5

Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb/Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 19,5
Rote Rübe / Kokoschutney / Ricotta / Erdäpfelwuzerl / Pesto € 17,-
Gebackene Chiliblunz´n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 11,- Hauptspeise € 14,-
Saiblingsfilet vom Armin
cremiges Risotto mit Bio Plzen vom Mosberger / gelbe Beete € 23,-
Zweierlei vom Hirsch / Kerbelknolle / eingelegte Perlzwiebel / Mohnpizokel € 28,-
Mühlviertler Rind nach Wunsch gebraten
hausgemachte Pommes / Röstgemüse /Pfeffersauce Filet € 33,- Beiried € 29,-

Bunte Trilogie !!!

Panna Cotta/ Griessflammerie / weisses Schokomus / Spekulatiusbrösel / Himbeersorbet € 12,-
Geeister Capuccino € 6,-
Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade Stk. € 4,5
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 2,5
Schokoladetörtchen / Haselnuss / Passionsfrucht € 12,- Linzerschnitte € 4,5
Vroni´s Eierlikör € 4,5
Käseauswahl „Frankreich“ € 14,-

Gedeck € 2,5 / Resiweckerl & Bio Topfen / Speck / Schmalz

