

Winzersekt 0,1 € 6,- Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 12,-
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 7,5
Hausgemachte Passionsfrucht Minz Limo !!!!

Für alle die gerne überrascht werden, stellen wir eine Auswahl
unserer Lieblingsgerichte als Menü zusammen.

4 Gänge € 69,- / 6 Gänge € 95,- allerdings nur tischweise

Vorspeisen

Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 8,-
Die Wirtshausroas !! Chiliblunz'n / Sulzerl / Grammelknöderl € 18,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter € 19,-
Gebeizte Lachsforelle / eingelegte Rote Rüben / Topinambur € 18,-
Thunfisch & Michkalb „Vitello“ / Kimchi / Kapern € 19,-
Vegetarische Jakobsmuschel / Rüben / Pilzcreme/ Knollenziest € 16,-
Rindsuppe / dreierlei Einlage / Gemüse / Schnittlauch € 6,-
Kürbisschaumsuppe / Tortellini / Crevettenschöberl € 9,5 (geht auch Veggie)
Pikante Fischsuppe / Fischpofese € 15,-

Hauptspeisen

Gebackenes Kalbsschnitzerl / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 25,-
Cordon bleu / Beinschinken & Bergkäse / Petersilienerdäpfel / Salat € 24,-
Unsere Hascheeknödel / Rahmkraut / Natursaft'l € 19,-
Gebackene Chiliblunz'n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 17,- Hauptspeise € 19,-
Veggie: Kürbiscanelloni/ Kürbis Kraut und Creme / Gyoza € 21,-
Gebratenes Saiblingsfilet vom Armin / Kürbis in Variation € 32,-
Rostbraten / Zwiebel / Speckbohne / Braterdäpfelflan € 32,-
Steak vom Mühlviertler Rind/glaciertes Gemüse/Pfeffersauce/ Erdäpfeltorte € 38,-
Zweierlei Reh/ geschmort und gebraten / Sellerie / Rotkraut/ schwarze Nuss € 36,-

Gedeck € 3,5

Mühlviertler Goaßhaxen (Roggenbrot)/Grammelschmalz / Topfen
Unsere Lieferanten gibt's auf der nächsten Seite