

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'! € 19,-  
Gebackene Chiliblunz'n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 17,- Hauptspeise € 19,-  
Veggie: Kürbiscanelloni/ Kürbis Kraut und Creme / Gyoza € 21,-  
Gebratenes Saiblingfilet 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 Goßhaxen (Roggenbrot)/Grammelschmalz / Topfen  
Unsere Lieferanten gibt's auf der nächsten Seite