

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

Streifzug durch die Weindlhofküche
4 Gänge Überraschungsmenü € 58,-
6 Gänge Überraschungsmenü € 84,-
nur tischweise , danke für Ihr Verständnis !

Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 8,-
Vorspeisenvariation !!! Sulzerl / Grammelknöderl / Chiliblunz`n € 16,-
Bio Ziegentopfenespuma / Rote Rüben Tatar / Schnittlauch / Red Meat Rettich € 16,-
Hirschtataki / Kürbis / Estragon / Dörrzwetschke € 17,-
Gebeizte Lachsforelle vom Armin / Schnittlauch / Buttermilch / Erdäpfel € 16,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-

Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5
Ersäpfelschaumsuppe (Red Lady, Sauwald) Steinpilz / Lauchknödel / € 8,5

Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb/ Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-
Erdäpfelnocken / Petersilie / Herbstgemüse / gebackener Steinpilz € 19,-
Saiblingsfilet vom Armin / Petersilienockerl / Fenchel / Aubergine € 28,-
Barbarie Entenbrust / Sellerie im Salzteig gebacken / Erdäpfeltorte / Rotkraut € 28,-
Rehleber / Eierschwammerl / Apfel / hausgemachte Gnocchi € 21,-
Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes € 36,-

Gebackener Bauerntopfen/ hausgemachtes Apfeleis / Vanille € 12,-
Schokolade / Mus & Schaum / Mandarine / Minze & Erdnuss € 12,-
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-
Palatschinke mit Marillenmarmelade Stk. € 5,-
Linzerschnitte € 5,5 Vroni´s Eierlikör € 5,-
Käseauswahl € 15,-

Gedeck € 3,-