

Winzersekt 0,1 € 6,-
Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 12,-
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 7,5

Streifzug durch die Weindlhofküche !!!
4 Gänge Überraschungsmenü € 65,-

Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias* € 8,-
Der Hascheeknödel / Rahmkraut / Vorspeise € 12,- Hauptspeise € 18,-
Die Wirtshausroas !! Chiliblunz'n / Sulzerl / Grammelknöderl € 17,-
Mühlviertler Kalb / Karfiol / Kapern / Zitrone € 17,-
Gebeizte Lachsforelle / Imperial Feige* / Rüben € 17,-
Veggie: Bio Ziegentopfen* aus Baumgartenberg/ eingelegte Rüben / Kerbelknolle € 16,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-

Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 6,-
Schaumsuppe von Filderkraut & Elstar Apfel / Erdäpfeltascherl € 9,5
Die Fischsuppe / gebackene Fischpralinen / Gemüse € 15,-

Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Cordon bleu / Beinschinken & Bregenzerwälder Bergkäse / Petersilienerdäpfel / Salat € 22,-
Gebackene Chiliblunz'n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 17,- Hauptspeise € 19,-
Fiakergulasch / Erdäpfelsouffle € 19,-
Veggie: Hausgemachte Gnocchi / Kürbis in Variation / eingelegte Zwetschke € 21,-
Saiblingsfilet vom Armin / Kürbis in Variation / eingelegte Zwetschke / hausgemachte Gnocchi € 29,-
Gebratenes Zanderfilet / eingelegte Rote Rübe / Topinambur € 29,-
Mühlviertler Reh / geschmort & gebraten / Sellerie / Rotkraut / Kohlsprossen € 31,-
Steak vom Mühlviertler Rind / Speckbohnen / Pfeffersauce € 38,-

Schokotarte / Himbeerschaum / Sauerrahmsorbet € 12,-
Milchreis / Johannisbeeren / Vanille € 12,-
Gebackener Apfelring / Haselnuss / Nougateis € 12,-
Die Palatschinke gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade Stk. € 5,-
Geeister Cappuccino € 11,- , Linzerschnitte € 6,-
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-
Vroni's Eierlikör € 6,- Käseauswahl € 15,-

Gedeck € 3,5
Unser hausgemachtes Erdäpfelbrot / Zubehör

* Bio Pilze vom Mosberger Gut / St. Georgen / Gusen * Fische vom Schöffl Armin / Gusentalforelle
* Bio Linsen vom Machlandhof / Naarn * Nüsse, Maibeeren; Feigen, Marillen vom Spitzlehner Gut
* Bio Ziegentopfen / Fam. Kastner Baumgartenberg * Kernöl / Fam. Hunger Zirking
* Fürst Hans Gourmet Geflügel, Haidershofen * Jura Lamm / Fam. Böhm (Haselbauer) Luftenberg
* Zwa_Hekta / Fam. Otahal eingelegte Nuss, Kriacherl, Felsenbirnen