

Winzersekt Extra Brut vom Weingut Loimer 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 Bio Schwein / Wassermelone / Weisskraut € 17,-  
Matjes von der Reinanke / eingelegte Eierschwammerl / Apfel / Gurke € 18,-  
Veggie: Die Wassermelone / Pistazienmole / Rucola € 16,-  
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-

Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 6,-  
Schaumssuppe von Paradeiser & Paprika / Ricottanockerl / Gerste € 9,5  
Die Fischsuppe / gebackene Praline vom Bachsaibling / Zanderbackerl / Gemüse € 15,-

Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-  
Cordon bleu / Beinschinken & Cheddar / Petersilienerdäpfel / Salat € 22,-  
Gebackene Chiliblunz'n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 17,- Hauptspeise € 19,-  
Fiakergulasch / Erdäpfelsouffle € 19,-  
Veggie: Schlutzkrapfen / Bio Pilze vom Mosberger Gut / Asmonte € 21,-  
Saiblingsfilet vom Armin\* / papriziertes Fenchelgemüse / gebackenes Risotto € 29,-  
Zweierlei vom Jura Lamm\* / Carponata / Erdäpfelpüree € 32,-  
Steak vom Mühlviertler Rind / Speckbohnen / Pfeffersauce € 38,-

Schokotarte / Himbeeren / Himbeersorbet € 12,-  
Gekochter Mohnstrudel / eingelegte Zwetschken / Zwetschkensorbet 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