

Muskateller 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,-*  
*Burrata / Oxenherztomate /Puntarelle / Taggiasche Oliven € 16,- mit gerösteten Calamare € 19,-*  
*Mariniertes Mühlviertler Rind /Karfiol / Kapern / Zitrone € 17,-*  
*Thunfisch / Rote Rübe / Radicchio € 17,-*  
*Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-*

*Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5*  
*Gelbe Paprikaschaumsuppe / Forellennockerl / Brioche / Paprika Gel € 8,5*

*Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb/ Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-*  
*Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-*  
*Veggie: Schlutzkrapfen mit Pilzen gefüllt / Mais / eingelegter Zwiebel € 19,-*  
*Wallerfilet aus St. Thomas / Eierschwammerl / Kernöl / Preiselbeeren € 24,-*  
*Mühlviertler Reh / Kürbiscanneloni / eingelegte Zwetschke / Mohn € 28,-*  
*Kalbsbeuschel / Briocheknödel € 19,- geht auch als Vorspeise*  
*Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes € 36,-*

*Geeister Cappuccino € 10,-*  
*Topfenknödel / Butterbrösel / Hollerröster/ hausgemachtes Eis € 12,-*  
*Schokotarte / Himbeeren / Schokomus / Sorbet € 12,-*  
*Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-*  
*Palatschinke mit Marillenmarmelade Stk. € 5,-*  
*Linzerschnitte € 5,5 Vroni´s Eierlikör € 5,-*  
*Käseauswahl „Frankreich“ € 15,-*

Gedeck € 3,-

