

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,-

