

*Blanc de Blanc vom Weingut Schödl 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 /knöderl / Chiliblunz`n € 16,-
Veggie : Bio Ziegentopfen / Frühlingsgemüse /die ersten Gartenkräuter / Oliven Foccacia € 16,-
Marinierter Maibock / geräucherte Creme Fraiche / Sauerampfer / eingelegte Senfkörner € 16,-
Pochiertes Saiblingsnockerl / Buttermilch / Dill / eigener Kaviar € 16,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter / hausgemachtes Brot € 18,-*

*Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5
Schaumsuppe von weißen Zwiebeln / Brioche / Röstzwiebelgel € 8,5*

*Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb/ Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-
Veggie: Geräucherte Ricottanockerl / Gemüse Pot eu Feu / Fregola sarda € 19,-
Saiblingsfilet vom Armin / knusprige Krautfleckerl / confierter Knoblauch € 28,-
Heilbutt / Gemüse Pot eu Feu / Fregola Sarda € 32,-
Kalbstafelspitz / Kohlrabisalat / Bananencharlotte / Hollerkrapfen € 28,-
Steak vom Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes € 36,-*

*Geeister Cappuccino € 10,-
Bio Topfen warm & kalt / hausgemachtes Rhabarbereis € 12,-
Schoko / Mascarpone / Kirsch € 12,-
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-
Palatschinke mit Marillenmarmelade Stk. € 5,-
Linzerschnitte € 5,5 Vroni´s Eierlikör € 5,-
Käseauswahl „Frankreich“ € 15,-*

Gedeck € 3,-