

*Sauvignon Blanc Sekt vom Weingut Steininger 0,1 € 5,-
Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 10,-
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 7,5*

*Streifzug durch die Weindlhofküche
4 Gänge Überraschungsmenü € 52,-
6 Gänge Überraschungsmenü € 75,-
nur tischweise , danke für Ihr Verständnis !*

*Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 7,-
Zweierlei Thunfisch/ Zitrusmarinade / Korianderöl € 16,-
Duroc Schweinderl / Kren / Senf / Birne € 16,-
Vorspeisenvariation !!! Sulzerl / Grammelknöderl / Chiliblunz`n € 16,-
Veggie: Langos / Bio Ziegentopfen aus Baumgartenberg / eingelegtes Gemüse € 16,-
Unser gehacktes Tatar !!! klassisch mariniert / Röstcharlotten / hausgemachtes Brot € 18,-*

*Rindsuppe / Schnittlauch / Gemüse / dreierlei Einlage € 5,5
Paprika -Krautschaumsuppe / Entenspeck / Ricottanockerl € 9,5*

*Schnitzerl vom Mühlviertler Kalb / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 24,-
Gebackene Chiliblunz`n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 15,- Hauptspeise € 17,-
Veggie: Gemüsedal / geschmortes Gemüse / Joghurt € 19,-
Maishenderlbrust / Haxerlpraline / Gerste / Perlzwiebel / Purple Haze € 24,-
Zweierlei vom Mühlviertler Kalb / Erdäpfeltorte / Petersilie / Topinambur / schwarze Nuss € 26,-
Saiblingsfilet vom Armin / Belugalinsen /Erdäpfelschaum € 26,-
Wallerfilet aus St.Thomas / knusprige Krautfleckerl / confierter Knoblauch € 24,-
Mühlviertler Rind / geröstetes Gemüse / Pfeffersauce / Haus Pommes Steak € 36,-*

*Brioche Pofese / roter Mond Apfel vom Roland / Vanilleeis € 12,-
Gewürzjoghurtcreme / Passionsfrucht / Crumble / warmer Schokoschaum € 12,-
Knuspriger Bio Topfen / Ragout von Zitrusfrüchten / Camparisorbet
Geeister Capuccino € 10,-
Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade Stk. € 5,-
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel € 3,-
Linzerschnitte € 4,5 Vroni´s Eierlikör € 4,5
Käseauswahl „Frankreich“ € 14,-*

Gedeck € 2,5

