

Winzersekt 0,1 € 6,- Champagner Nicolas Feuillatte 0,1 € 12,-
Glas alkoholfreier Sparkling Tea € 7,5 Negroni € 8,5
Hausgemachte Passionsfrucht Minz Limo !!!!

Für alle die gerne überrascht werden, stellen wir eine Auswahl
unserer Lieblingsgerichte als Menü zusammen.
4 Gänge € 69,- / 6 Gänge € 95,- allerdings nur tischweise

Vorspeisen

Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 8,-
Die Wirtshausroas !! Chiliblunz'n / Sulzerl / Grammelknöderl € 18,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter € 19,-
Vitello Tonnato € 18,-
Gebeizter Label Rouge Lachs / Dillvinaigrette/ Senfgurke € 18,-
Calamare Fritti / Rouille/ Fenchelsalat € 18,-
Garnele & Jakobsmuschel / Karfiol / Miso € 23,-
Rindsuppe / dreierlei Einlage / Gemüse / Schnittlauch € 6,-
Kürbisschaumsuppe / Tortellini € 9,5
Pikante Fischsuppe / Fischpraline € 15,-

Hauptspeisen

Gebackenes Kalbsschnitzerl / Petersilienerdäpfel / gemischter Blattsalat € 25,-
Cordon bleu / Beinschinken & Bergkäse / Petersilienerdäpfel / Salat € 24,-
Gebackene Chiliblunz'n / Erdäpfel-Vogerlsalat Vorspeise € 17,- Hauptspeise € 19,-
Hascheeknödel / Rahmkraut / Gulachsaft'l € 18,-
Rehravioli / Selleriecreme / Radicchio / Zitrone € 26,-
Veggie: Arancini di Riso / eingelegte Rote Rüben / Sellerie / Kren € 21,-
Confierte Seeforelle / Belugalinsen / Gnocchi / gelbe Beete € 29,-
Bio Schopf vom Schwein / Bohnenallerlei / Polenta € 29,-
Steak vom Mühlviertler Rind/glacierte Gemüse/Pfeffersauce/ Erdäpfeltorte € 38,-

Gedeck € 3,5

Mühlviertler Goßhaxen (Roggenbrot)/Grammelschmalz / Topfen
Unsere Lieferanten gibt's auf der nächsten Seite