

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 / Gulachsajt'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/glaciertes Gemüse/Pfeffersauce/ Erdäpfeltorte € 38,-

Gedeck € 3,5

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