

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 € 98,- allerdings nur tischweise

Vorspeisen

Haussalat / ausgelassener Speck / Kernöl vom Hunger Mathias € 8,-
Die Wirtshausroas !! Chiliblunz'n / Tatar / Grammelknöderl € 18,-
Unser gehacktes Tatar !!! Röstcharlotten / gebeizter Eidotter € 19,-
Carpaccio vom Rind / Gremolata / Pesto / Ofenkartoffel € 19,-
Label Rouge Lachs / Jakobsmuschel / Dillvinaigrette / eingelegtes Gemüse € 18,-
Calamare Fritti / Rouille / Fenchelsalat € 18,-

Suppen

Rindsuppe / dreierlei Einlage / Gemüse / Schnittlauch € 6,-
Frühlingskräuterschaumsuppe / Ricottanockerl € 9,5
Unsere Fischsuppe / Fischpraline / Gemüse / Fregola € 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 / Natursaft'l € 18,-
Gebackenes Bio Kitzerl aus Baumgartenberg / cremiger Erdäpfel-Vogerlsalat € 28,-
Geschmorte Lammschulter / Erdäpfelpüree / Frühlingsgemüse € 28,-
Veggie: Gebackene Risotto Knöderl / eingelegte Rote Rüben / Sellerie / Kren € 21,-
Forellenfilet vom Armin / Kletz'n Ravioli / Sellerie / Kren € 32,-
Steak vom Mühlviertler Rind / Speckbohne / Pfeffersauce / Erdäpfeltorte € 39,-

Gedeck € 3,5

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