

Speisen

Vorspeisen

Matjestartare mit Tomaten & Mango auf Gurkencarpaccio (D, L, M)

Erdäpfel-Togersalat mit knusprigen Speckwürferl und
steirischem Kernöl (L, M)

Carpaccio vom Mühlviertler Bio-Rind Parmesanöl und
Sesam-Butterstangerl (C, L, M)

Rote Rüben Gnocci mit Krenschaum (A, G, C)

Handgemachte Tagliatoni mit Tomaten concassé und Shrimps (L, M, R)

• • •

Suppen:

Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel, Leberknödeln oder Trittaten (A, C, L, M)

Cremesuppe von Sellerie - Curry mit Mandeln und Selleriestroh (A, G, H, L)

Hauptspeisen

• • •

Fangfrisches Heilbuttfilet mit Wurzelgemüse in der Pergamenthülle
und frischer Zitronen-Tollaudaise (G, P, G, L, M)

Geschmorte Kalbsbackerl & Wintergemüse mit handgerührter
Cremepolenta (A, G, L, O)

Gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfel-Karfiol-Püree &
Petensilienpesto (A, C, G, H, L)

Gesottenes Schulterscherzerl vom Mühlviertler Bio-Rind mit
feiner Semmelkrenhaube und Gemüse (A, C, G, L)

Medailous vom Bio-Schwein mit Ziegenkäsekräuterkruste
auf Zucchini nudeln (A, C, G, H) (A, C, G, H)

Lammkrone mit hausgemachten Schupfnudeln & Thymiangemüse

• • • • •

Preise sind inkl. USt. abends zuzüglich Gedeck € 2,50 p.P. (Mittags optional)