



...purer Genuss aus der Region...

Vorspeisen

Knusprig gebackene Blunzenscheiben (Blutwurst)

an Kartoffelsalat mit Apfelmarmelade und Kren

Zweierlei vom Mühlviertler Feta (Weißkäse)

Gebackener Weißkäse und Mühlviertler Feta im Kräutermantel an Blattsalat mit Apfelspalten, Oliven, Kürbismarmelade, Pesto und knusprigen Toastbrot

Klare Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Apfel - Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croutons

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Käsetoast

Mühlviertler Schmankerl

Tagliatelle Tricolore (zweifärbig) auf mediterraner Art

Frische Bandnudeln an Kürbisschaum mit gratiniertem Weißkäse, Oliven und Grillgemüse

Hausgem. Kartoffel-Quinoalaibchen (auf Wunsch Vegan)

an Kräuterdip mit Gartengemüse und Kartoffeln

Kalbsbraten vom Bad Kreuzner Milchkalb

mit Serviettenknödel und Gartengemüse

In der Schmalzpfanne gebackenes Wienerschnitzel

vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln, Salat, Preiselbeeren

In der Schmalzpfanne gebackenes Cordon Bleu

vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln, Salat und Preiselbeeren

Gebackenes Granitwelsfilet aus St. Thomas in der Mohn/Sesampanade

(von der Familie Ebner) mit Reis, Petersilienkartoffeln & Kräuterdip

Gegrilltes Schmankerlteller (Pute, Schwein, Chicken Wings, Cevapcici)

mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gartengemüse und Dip



...purer Genuss aus der Region...

„ Beef Steak,, rosa gegrilltes Dry Age Stierrücken mit Spiegelei
mit Pommes frites, Gartengemüse und zweierlei Dips

Rindersteak „vom Mühlviertler Stierrücken“

Rosa gebratenes Steak vom hauseigenen Fleischreifeschrank
an Pfeffersauce mit Kroketten und frischem Gartengemüse

Wildgulasch aus der eigenen Jagd (Hirsch/Reh)

mit Kräuternudeln und Kroketten

Wild-Ravioli vom Hirsch

(Nudelteigtascherl mit Wildfleischfülle) mit geschmorten Rehwildstücken an Wildsauce
mit Parmesan und Grillgemüse

Jägerpfandl (Ragout vom Kreuzner Rehwild aus der Eigenjagd)

mit Kräuternudeln, Serviettenknödel und Preiselbeeren

Portion Rotkraut oder gemischter Salat

Desserts

Hausgemachte Mehlspeisen

Hausgemachter Strudel mit Vanilleeis und Sahne

Eispalatschinke

Lauwarmes Schokoladetörtchen

an Beerensauce, mit Eis, Schlagobers und frische Früchte

(Für Allergene Auskünfte und kleine Speisen für zwischendurch fragen Sie bitte unser Servicepersonal)

Großteils kochen wir mit regionalen Produkten

und unsere regionalen Lieferanten sind:

| | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|
| Fleischerei | Fischerei | Regionale Fleischprodukte | Gemüse und Obst |
| Pilshofer | Holzinger, Ebner | Bauernhof Waser | Schoberleitner |
| Getreidemühle | Bäckerei | Speck und Most | Eier und Nudelprodukte |
| Wildprodukte | Pöchlarn | Haider | aus eigener Produktion |
| Holzmann, Leitner | aus der eigenen Jagd | | |