



*...purer Genuss aus der Region...*

(Speisekarte gültig ab 20.4.23)

## **Vorspeisen**

**Carpaccio vom Bad Kreuzner Rinderrücken**  
mit Parmesan, Salatbouquet und knusprigen Toast

**Spargelnudeltascherl an Spargelschaum** (als Vorspeise oder Hauptspeise)  
Mit Parmesan und gekochten Spargel

**Klare Rindssuppe** mit Frittaten oder Leberknödel

**Spargel-Schaumsuppe** an Obershaube und Croutons

## **Mühlviertler Schmankerl**

**Kalbsbraten vom Bad Kreuzner Milchkalb**  
mit Serviettenknödel und Gartengemüse

**In der Schmalzpfanne geb. Cordon Bleu vom Schwein**  
vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln, Salat und Preiselbeeren

**In der Schmalzpfanne gebackenes Wienerschnitzel (Schwein)**  
vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln, Salat, Preiselbeeren

**Rindersteak „vom Mühlviertler Stierrücken“**

Rosa gebratenes Steak vom hauseigenen Fleischreifeschrank  
an Pfeffersauce mit Krokettten und frischem Spargel-Gartengemüse

**Gegrilltes Schmankerlteller (Pute, Schwein, Chicken Wings, Cevapcici)**  
mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gartengemüse und Dip

**Tagliatelle Tricolore (zweifärbig) auf mediterraner Art**  
Frische Bandnudeln an Spargelschaum mit Grillgemüse, Spargel und Parmesan



*...purer Genuss aus der Region...*

**Hausgem. Kartoffel-Quinoalaibchen** (auf Wunsch Vegan)  
an Kräuterdip mit Gartengemüse und Kartoffeln

**Jägerpfandl (Ragout vom Kreuzner Rehwild aus der Eigenjagd)**  
mit Serviettenknödel, Kräuternudeln und Preiselbeeren

**Gebackenes Granitwelsfilet aus St.Thomas in der Mohn/Sesampanade**  
(von der Familie Ebner) mit Reis, Petersilienkartoffeln & Kräuterdip

## **Desserts**

**Hausgemachter Strudel**  
mit Vanilleeis und Sahne

**Eispalatschinke mit frischen Früchten**

**1 Stück Palatschinke mit Marmeladefüllung**  
Zur Auswahl mit Marillen/Preiselbeeren oder Zwetschkenmarmelade

**Mühl4tler Mohnpalatschinke (2 Stück)**  
Palatschinken mit Zwetschkenmarmelade, Mohnzucker, Schokosauce und Sahne

**Hausgemachte Mehlspeisen**

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

**Großteils kochen wir mit regionalen Produkten  
und unsere regionalen Lieferanten sind:**

<b>Fleischerei</b>	<b>Fischerei</b>	<b>Regionale Fleischprodukte</b>	<b>Gemüse und Obst</b>
<b>Pilshofer</b>	<b>Holzinger, Ebner</b>	<b>Bauernhof Fröschl</b>	<b>Oskars Gemüsewelt</b>
<b>Getreidemühle</b>	<b>Bäckerei</b>	<b>Speck und Most</b>	<b>Eier und Nudelprodukte</b>
<b>Pöchlarn</b>	<b>Haider</b>	<b>aus eigener Produktion</b>	<b>Holzmann, Leitner</b>
			<b>aus der eigenen Jagd</b>
			<b>Molkereiprodukte (Salzburg Milch, NÖM &amp; Schärdinger)</b>