



...purer Genuss aus der Region...
(Gültig ab 21.6.23)

Vorspeisen

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

Klare Rindssuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel

Knoblauchcremesuppe an Obershaube und Croutons

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Käsetoast

Mühlviertler Schmankerl

Kalbsbraten vom Bad Kreuzner Milchkalb
mit Reis, Petersilienkartoffeln 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 Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Gartengemüse

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

Tagliatelle Tricolore (zweifärbig) auf mediterraner Art
Frische Bandnudeln an Weißweinschaum mit Grillgemüse und Weißkäse

Tagliatelle Tricolore (zweifärbig) mit Eierschwammerl
Frische Bandnudeln mit getrüffelter Eierschwammerlsauce und Parmesan



...purer Genuss aus der Region...

Kreuzner Bauernburger

(Faschiertes von Kreuzner Rind mit Käse, Speck, Zwiebel, Sauerteigbrötchen)
mit Pommes frites und zweierlei Dip

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

Jägerpfandl (Ragout vom Kreuzner Rehwild aus der Eigenjagd)
mit Kräuternudeln, Koreketten 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

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:**

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