



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

**(Speisekarte gültig ab 13.12.23)**

## **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, Marmelade, 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, Grillgemüse

**Hausgem. Kartoffel-Quinoalaibchen** (auf Wunsch Vegan)

an Kräuterdip mit Gartengemüse und Kartoffeln

**Gebackene Champignon**

an Sauerrahmdip mit Kartoffeln und Salatbouquet

**Hausgem. Cevapcici mit Zwiebelringen**

Gartengemüse, Pommes, Dip und Salatbouquet

**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



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

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

mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gartengemüse und Dip

**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 Bad Kreuzner Wild aus der Eigenjagd)**

mit Kräuternudeln, Serviettenknödel und Preiselbeeren

**Portion Rotkraut oder gemischter Salat**

**Desserts**

**Hausgemachte Mehlspeisen**

**Hausgemachter Strudel** mit Vanilleeis und Sahne

**Eispalatschinke**

**Mühlviertler Mohnpalatschinke (2 Stück)**

Palatschinken mit Zwetschkenmarmelade, Mohnzucker, Schokosauce und Sahne

(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	Schoberleitner
Getreidemühle	Bäckerei	Speck und Most	Eier und Nudelprodukte
Pöchlarn	Haider	aus eigener Produktion	Holzmann, Leitner
			aus der eigenen Jagd