



...purer Genuss aus der Region...

(gültig ab 27.3)
Vorspeise / Suppen

Zweierlei vom Mühl4tler Feta (Weißkäse/Kuhmilch)

Weißkäse im Kräutermantel und gebackener Weißkäse an Blattsalat mit Apfelspalten, gerösteten Nüssen, Quittenmus und knusprigen Toastbrot

Getrüffelte Bärlauchcremesuppe

mit Obershaube und Croutons

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Französische Zwiebelsuppe

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rindersteak

vom Mühlviertler Stierrücken aus dem Dry Ager

an Pfeffersauce mit Kroketten und Speckfisolen

Kalbsbraten an Rosmarinbuttersaft'l

mit Serviettenknödel und Gartengemüse

In der Schmalzpfanne gebackenes Wienerschnitzel

vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln, Salat, Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Kreuzner Milchkalb

In der Schmalzpfanne gebacken mit Reis, Kartoffeln, Salat, Preiselbeeren

Gegrillter Schmankerlteller

Putenfilet, Grillkotelett, Chicken Wing, Cevapcici mit Pommes Frites und Gemüse

Tagliatelle Tricolore (zweifärbig) auf mediterraner Art

FrISChe Bandnudeln an Bärlauchrahm mit Schafskäse, Oliven und Grillgemüse

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



...purer Genuss aus der Region...

Schmankerl vom Bad Kreuzner Lamm und Kitz

Variationen vom Mühlviertler Kitz

gebacken und gefüllt mit Butterreis und Gartengemüse

Geschmorter Bad Kreuzner Lambraten

an Thymiannatursaft'l mit Waldviertler
Kartoffelknödel und warmen Speckkrautsalat

Strudengauer Hirtenpfandl

Geschnetzeltes vom Bad Kreuzner Junglamm
mit Speck und Champignons an Bandnudeln, Kroketten und Speckbohnen

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:

Fleischerei	Fischerei	Regionale Fleischprodukte	Gemüse und Obst	
Pilshofer	Haider, 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 & Schärdinger)				