



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

(Speisekarte gültig ab 17.4.24)

## **Vorspeisen**

### **Carpaccio vom Bad Kreuzner Rinderrücken**

mit Parmesan, Salatbouquet, marinierten Spargel und knusprigen Toast

### **Spargelnudeltascherl an Spargelschaum (als Vorspeise oder Hauptspeise)**

Mit Parmesan und gekochten Spargel

### **Klare Rindssuppe** mit Frittaten

**Französische Zwiebelsuppe** mit gratinierten Käsetoast

**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 Kroketten 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

### **Gebackene Champignon**

mit Petersilienkartoffeln an Sauerrahmdip



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

## **Hausgem. Cevapcici mit Zwiebelringen**

Gartengemüse, Pommes und Dip

## **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**

### **Schwarzwälder Kirsch -Eisknödel**

an Fruchtsauce mit Schokomousse, frischen Früchten und Schlagobers

### **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>Wildprodukte</b>	<b>Pöchlarn</b>	<b>Haider</b>	<b>aus eigener Produktion</b>
<b>Holzmann, Leitner</b>	<b>aus der eigenen Jagd</b>	<b>Molkereiprodukte</b>	<b>(Salzburg Milch, NÖM &amp; Schärddinger)</b>