



...purer Genuss aus der Region...

(gültig ab 13.12.25)

Vorspeisen

Knusprig gebackene Blunzenscheiben (Blutwurst)

an Kartoffelsalat mit Apfelmarmelade und Kren

Carpaccio vom Bad Kreuzner Rinderrücken

mit Parmesan, Salatbouquet und knusprigen Toast

Klare Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Apfel - Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 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

mit Kroketten, Grillgemüse und Naturjus

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

mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gartengemüse und Dip

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Parmesan

Grillgemüse, Kürbisschaum und Kräuterpesto

Bunter Salat mit gebackenen Eierschwammerlrisottobällchen

gerösteten Walnüssen, hausgemachten Kartoffelchips und Parmesan

Hausgem. Kartoffel-Quinoalaibchen (auf Wunsch Vegan)

an Kräuterdip mit Gartengemüse und Kartoffeln



...purer Genuss aus der Region...

Jägersalat mit hausgemachten Kartoffelchips und Preiselbeeren

Gegrillte Medaillons vom Ennstaler Hirschkalb auf gemischtem Salat

Rosa gegrillte Medaillons vom Ennstaler Hirsch

mit Pfeffersauce, Gemüse und gebackenen Eierschwammerlrisottobällchen

Jägerpfandl (Ragout vom Kreuzner Rehwild aus der Eigenjagd)

mit Kräuternudeln, Kroketten und Preiselbeeren

Gebackenes Granitwelsfilet aus St. Thomas in der Mohn/Sesampanade

(von der Familie Ebner) mit Reis, Petersilienkartoffeln & Kräuterdip

Portion Rotkraut oder gemischter Salat

Desserts

Hausgemachter Strudel

mit Vanilleeis und Sahne

Eispalatschinke mit frischen Früchten

Schwarzwälder Kirsch -Eisknödel

an Fruchtsauce mit Schokomousse, frischen Früchten und Schlagobers

Lauwarmes Schokoladetörtchen

an Fruchtsauce mit frischen Früchten und Schlagobers

Hausgemachte Mehlspeisen

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

Wir kochen 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	Wildprodukte
Pöchlarn	Haider	hausgemacht	Holzmann, Leitner	aus der eigenen Jagd

Molkereiprodukte Grufeneder Frischdienst (Salzburg & Gmundner Milch, NÖM & Schärtinger