



...purer Genuss aus der Region...
(Speisekarte gültig ab 10.4.25)

Vorspeise / Suppen

Zweierlei vom Mühl4tler Feta (Weißkäse/Kuhmilch)

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

Getrüffelte Bärlauchcremesuppe

mit Croutons

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons

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 und Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein

In der Schmalzpfanne gebacken mit Reis, Kartoffeln und 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

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Parmesan

Grillgemüse, Bärlauchschaum und Kräuterpesto

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

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)

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
Pöchlarn	Haider	aus eigener Produktion	Holzmann, Leitner
			aus der eigenen Jagd
			Molkereiprodukte (Salzburg Milch, NÖM & Schärdinger)