



...purer Genuss aus der Region...

(Speisekarte gültig ab 30.4.25)

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 Reis, Karoffeln und Gartengemüse

In der Schmalzpfanne geb. Cordon Bleu vom Schwein

vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln und Preiselbeeren

In der Schmalzpfanne gebackenes Wienerschnitzel (Schwein)

vom Strudengauer Jungschwein mit Reis, Kartoffeln und Preiselbeeren

Rindersteak „vom Mühlviertler Stierrücken“

Rosa gebratenes Steak vom hauseigenen Fleischreifeschrank
an Pfeffersauce mit Krokettten 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



...purer Genuss aus der Region...

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

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Parmesan
Grillgemüse, Spargelschaum und Kräuterpesto

Hausgem. Cevapcici mit Zwiebelringen
Gartengemüse, Pommes und Dip

Desserts

Hausgemachter Strudel
mit Vanilleeis und Sahne

Eispalatschinke mit frischen Früchten

Lauwarmes Schokoladetörtchen
an Fruchtsauce mit frischen Früchten und Schlagobers

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:**

Fleischerei	Fischerei	Regionale Fleischprodukte	Gemüse und Obst
Pilshofer	Holzinger, Ebner	Bauernhof Fröschl	Oskars Gemüswelt
Getreidemühle	Bäckerei	Speck und Most	Eier und Nudelprodukte
Pöchlarn	Haider	aus eigener Produktion	Holzmann, Leitner
			aus der eigenen Jagd
			Molkereiprodukte (Salzburg Milch, NÖM & Schärdinger)