



...purer Genuss aus der Region...

(gültig ab Donnerstag den 3.7.25)

Vorspeisen

Carpaccio vom Bad Kreuzner Rinderrücken

mit Parmesan, Salatbouquet und knusprigen Toast

Klare Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Knoblauchcremesuppe an Obershaube und Croutons

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen 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 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

mit Eierschwammerlrisotto, Grillgemüse und Naturjus

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

mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gartengemüse und Dip

Tagliatelle Tricolore (zweifärbig) mit Eierschwammerl

Frische Bandnudeln mit getrüffelter Eierschwammerlsauce und Parmesan

Eierschwammerlrisotto mit frischen Parmesan

Cherrytomaten und Rucola

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Parmesan

Grillgemüse, Weißweinschaum und Kräuterpesto



...purer Genuss aus der Region...

Bunter Salat mit gebackenen Eierschwammerlrisottobällchen
gerösteten Walnüssen und Parmesan

Hausgem. Kartoffel-Quinoalaibchen (auf Wunsch Vegan)
an Kräuterdip mit Gartengemüse und Kartoffeln

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

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 & Schärdinger)