



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

***(Speisekarte gültig ab 2.1.26)***

## **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

**Rinderbraten vom Kreuzner Weiderind**

an Burgundersauce mit Serviettenknödel und Krokette

**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, Preiselbeeren

**Rindersteak „vom Mühlviertler Stierrücken“**

Rosa gebratenes Steak vom hauseigenen Fleischreifeschrank

mit Krokette, 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 Risottoschwammerlbällchen**

gerösteten Walnüssen, hausgemachten Kartoffelchips und Parmesan



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

**Hausgem. Kartoffel-Quinoalaibchen** (auf Wunsch Vegan)

an Kräuterdip mit Gartengemüse und Kartoffeln

**Jägersalat mit hausgemachten Kartoffelchips und Preiselbeeren**

Gegrillte Medaillons vom Ennstaler Hirschkalb auf gemischten Salat

**Rosa gegrillte Medaillons vom Ennstaler Hirsch**

mit Pfeffersauce, Gemüse und gebackenen Risottobällchen

**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

**Eispalatschinken 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

Frühwirth, Kröswang

hausgemacht

Holzmann, Leitner

aus der eigenen Jagd

Molkereiprodukte Gufeneder Frischdienst (Salzburg & Gmundner Milch, NÖM & Schärtinger)