



*...purer Genuss aus der Region...*  
**(gültig ab 22.4.26)**

**(Wir behalten uns vor das es am Wochenende bei hoher Frequenz zu einer verkleinerten Karte (Auszug von der Speisekarte) kommen kann.**

## **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:**

<b>Fleischerei</b>	<b>Fischerei</b>	<b>Regionale Fleischprodukte</b>	<b>Gemüse und Obst</b>	
<b>Pilshofer</b>	<b>Holzinger, Ebner</b>	<b>Bauernhof Fröschl</b>	<b>Oskars Gemüsewelt</b>	
<b>Getreidemühle</b>	<b>Bäckerei</b>	<b>Speck und Most</b>	<b>Eier und Nudelprodukte</b>	<b>Wildprodukte</b>
<b>Pöchlarn</b>	<b>Haider</b>	<b>aus eigener Produktion</b>	<b>Holzmann, Leitner</b>	<b>aus der eigenen Jagd</b>
<b>Molkereiprodukte (Salzburg Milch, NÖM &amp; Schärddinger)</b>				