



...purer Genuss aus der Region...
(gültig ab 3.7.26)

(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 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

Bunte gemischte Salatplatte mit hausgem. Kartoffelchips
und gegrillten Hühnerfilet oder gebackenen Schnitzelstreifen vom Schwein

Eierschwammerlrisotto mit frischen Parmesan
Cherrytomaten und Rucola

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Parmesan
Grillgemüse, Weißweinschaum und Kräuterpesto



...purer Genuss aus der Region...

Rinderbraten vom Kreuzner Weiderind

an Burgundersauce mit Serviettenknödel und Krokette

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, Krokette 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 Frischedienst (Salzburg & Gmundner Milch, NÖM & Schärdinger)