

Weine des Monats

2020	Grüner Veltliner Selektion Verdi		2016	Shiraz Cabernet	
	Anton Bauer	Feuersbrunn		Norwood/Salomon	Australien
	0,75l	€36		0,75l	€ 48

Vorspeisen

Mühlviertler Maki Rolls | Seeforelle | Gurke | Chili
€ 17

Gebeizter Wolfsbarsch | Radischen | Buttermilch | Melone
€ 16

Ceviché vom Yello Thuna | Mango | Miso | Limetten
€ 16

Vitello -tonnato | Kräutersalat | Kapernbeeren
€ 17

Unsere Grammelknödel | weißer Rettich | Joghurt
€ 14

Rotgarnele "Wildfang" | Kürbis | Aquarello Risotto
€18

Sehr geehrte Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!

Einkehr-Menü

Herbst am Teller

serviert ab 2 Personen

Vitello tonnato

Kapernbeeren | Kräutersalat | Afilia

Geschmortes Milchkalb

Gemüsemelange | Kartoffelcreme | Barolo

Torta Morbida

Geeiste Vanille | Beerencoulis

€ 55

Hauptspeisen

Hascheeknöderl

Wodlsafterl | Blattsalat € 16

Wiener Pfandrostbraten

Buttersafterl | Spätzle € 24

Mühlviertler Beiried „DryAged“

Kürbis | Ofenkartoffel | Pfeffernage € 29

Geschmortes Milchkalb

Kartoffelcreme | Gemüsemelange | Barolo € 26

Iberico Rücken

Eierschwammerl | Kartoffelbaumkuchen | Basilikum €27

Aisttalsaibling

Belugalinsen | Champagnerconfetti | Sellerie € 28