

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 Alm OX

fermentierte Gurke | Dashi | Grammeln

€18

Geflämmter Alpenlachs

Senfmousse | Buttermilch | Rettich

€ 18

Thunfisch im Wirtshaus

Mango | Miso | Limetten

€17

Unsere Grammelknödel

Champagnerkraut | Brat'Isafterl

€ 14

Rotgarnele "Wildfang"

Fregola sarda | Champagner

€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

Winter am Teller

serviert ab 2 Personen

Thunfisch im Wirtshaus

Mango | Miso | Limette

Geschmortes Milchkalb

Gemüsemelange | Kartoffelcreme | Barolo

Torta Morbida

Geeiste Vanille | Beerencoulis

€ 55

Hauptspeisen

Hascheeknödel

Gulaschsafterl | warmer Krautsalat € 16

Trüffel-„Kässpätzchen“

Rucola | Bergkäse € 19

Mühlviertler Beiried „DryAged“

Caeser Salat | Pommes Gratin | Pfeffernage € 29

Geschmortes Milchkalb

Kartoffelcreme | Gemüsemelange | Barolo € 26

Branzio

Belugalinsen | Champagner | geflämmtter Lauch € 28