



RUSTIKALES MÜHLVIERTEL 3 GANG

Mühlviertler Rahmsuppe | Almbräu | gekochtes Ei | Röstzwiebel |Schnittlauch A/G/C

Bratl in da Rein | Almbräu – Safterl | Semmelknödel | Mehlknödel | Erdäpfel | warmer Speck-Krautsalat A/G/C

oder

Gebratenes See – Saiblingsfilet | Leinöl - Erdäpfel | sautierte Brokkoliröschen | geschmorte Kirschtomaten | braune Mandelbutter

oder

Gratinierte Käsespätzle | Erdäpfelwürfel | Röstzwiebel | grüner Salat

Hausgemachter Apfelstrudel | Sauerrahm Eis | Vanille – Espuma A/G/C/H



Alternativ: Rindsbouillon | Frittaten | Gemüsewürfel | Schnittlauch





PURER GENUSS 3 GANG

Wildkräuter - Schaumsuppe | Croutons _{G/A}

Beiried am Stück gebraten | Speck - Bohnenbündel | Erdäpfel - Macadamia - Moussline | grüne Pfefferkornsauce

oder

Gebratenes Lachssteak | Karotten – Orangencreme | weisse Polentaschnitte | Junger Spinat | Gemüsechips | Zitronenöl D/A/G/L

oder

Kokos- Zitronengras-Curry | knackiges Asia- Gemüse | Shiitake Pilze | geröstete Currynüsse | Jasminreis | Linsenchips | Kresse

Zerstörter Cheesecake Marinierter Ananas – Rum - Salat | Nuss – Streusel | Frischkäse Espuma | Schokolade A/G/C/H

€ 39,0*





FINE DINING 4 GANG

Tatar vom Weiderind | confiertes Eigelb | Rucola | Trüffel - Pastinakencreme | Salsa Verde | Bergkäse | knusprige Brotchips C/G/A/H

Fruchtige Thai Currysuppe | Garnelenspiess | Korianderrahm E/F/B/G/

Rosa gebratenes Lammrückenfilet | Kräuterkruste | Ratatouille Gemüse | Bresaola Ravioli | Süßkartoffel Chips | Portwein – Rosmarin – Jus A/G/C/H

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet | cremiges Safran- Risotto | buntes Babygemüse | Zitronen - Beurre - Blanc | Lauchstroh

D/L/G/A/H

oder

Hausgemachte Brandteig – Gnocchi | Sauce von der roten Paprika| Kräuter – Nuss – Pesto | Parmesan | geröstete Cashewkerne | Zitronenabrieb

Erdbeer-Fruchtwürfel | Mandel Financier | Schokoladen – Praline Brunnenkresse - Sorbet | Kokos - Gel | Erdbeer – Baiser

A/G/C/H

*exklusive Bierbegleitung