

[was]

Rindssuppe Dreierlei mit Grießnockerl, Fleischstrudel, Schinkenschöberl	12
Mosaik von der Lachsforelle mit Kohl- rabischerl, Sauerrampfer & Limette	18
Eferdinger Salatherz mit Sellerie Holunderblütenvinaigrette, Liebstöckl, Leinsamenknusper	18
Tataki vom Maibock mit Radieschen, Shitake & Kräuterseitlinge	19
Beef Tatar von Mühl1/4 Jungrind mit Lauchmayo & Buchweizen	19
Bouillabaise von Trauner Flusskrebse mit Forellenfilet, Fenchel & Dill	18
hausgemachte Blunz'n bunte Rüben, Rhabarber & Apfelkren	21
Pikantes Lammbeuscherl mit Serviettenknödel & Röstzwiebeln	24/28

[nimmst]

Kalbsrahmgulays mit Spätzle & Blattsalat	28
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln & Blattsalat	28
Entrecote vom Mühlviertler Jungrind mit grüner Spargel & Erdäpfelgratin Leinölhollandaise	48
Saiblingsfilet auf grünen Buchweizen- risotto, Puntarella, Kräuterseitling	36
Rosa Maibockschlögl mit Quinoa, Sel- lerie & Morchelrahm	42
Geschmorte Lammstelze mit Polenta, & gegrillten Mais, Chili, Jungzwiebel	32
Eferdinger Solo Spargel mit Hollandaise & Petersilkartoffeln, Blattsalat	28
Rucolaravioli mit Selleriepüree, Salicorn & frische Erbsen	30
Artischockenherz auf Fregola Sarda mit Ofenpaprika & pikanter Paradei- ser-Leinölvinaigrette	32

[du]

karamellierter Rhabarber- Topfenschmarrn mit Sauerrahmeis	24
Kräutersemifreddo mit Sauerkleeeis, Baiser und Gurkengranitée	16
Honig Panna Cotta mit weißer Scho- kolade und Marillensorbet & Bienen- stich	16
Zitronentarte mit Meringue und Hei- delbeeren & Waldmeistereis	16
Paris -Brest mit Erdbeeren, Schokolade & Buttermilcheis	16
Kardinalschnitte	6
gebackene Topfentorte	6