

[was]

Rindssuppe Dreierlei mit Grießnockerl, Fleischstrudel & Schinkenschöberl	12
Roter Salat mit Apfelmus, Feigen, Schinkenspeck, karamellierte Haselnüsse, Rüben & Rosa Pfeffer	18
Beef Tatar vom Mühl1/4er Jungrind mit Lauchmayo & Buchweizen	19
Bouillabaisse von Trauner Flusskrebse mit Forellenfilet, Fenchel & Zucchini	19
Saiblingstartar mit Gurke, Kren Limette, Apfel, Stangesellerie	18
gebackene Steinpilze aus´n Böhmerwald mit Sauce Tatare & Blattsalat	18
Hausgemachte Blunz´n mit Rauna, schwarzen Knoblauch & Apfelkren	21
Pikantes Lammbeuscherl mit Serviettenknödel & Röstzwiebel	24/28

[nimmst]

Kalbsrahmgulyas mit Spätzle & Blattsalat	28
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln & Blattsalat	28
Entrecote vom Mühlviertler Jungrind mit Pomme Anna, sautierten Steinpilzen & Brokkoli	48
Saiblingsfilet auf Radicchiorisotto, Topinambur & Birne	36
Rosa Rehschlögl mit Quinoa, Süßkartoffelcreme, junge Karotten, pikantes Karottensaft´l	42
Geschmortes Ox´nbackerl mit cremigen Polenta, Kohlsprossen, Pimentos Padron & Herbsttrompeten	32
Ricotta Ravioli mit Erbsen, Eierschwammerl & Verbene	30
frische Bauernbratente mit Kroketten, Blaukraut, Saftl, Quitte & Preiselbeeren	36
Hausgemachte Pasta mit frischen schwarzen Trüffel	34

[du]

karamellierter Heidelbeer-Topfenschmarrn mit Sauerrahmeis	24
„Paris-Brest“ Schokomousse, Zwetschken, Cashewkaramell, Malzeis	16
Mohnsavarin mit kaltgerührte Preiselbeeren, Mohnreis & Karamell	16
Zwetschkenknödel mit Butterbrösel und Vanilleeis	16
Pofesen mit Hibiscuszucker, Pfirsich und Feigenblatteis	18
Ameisenhaufen mit Heidelbeergel, Kokos & Schokoladensorbet	16
Topfentorte	6
Kardinalschnitte	6