

Ois Puppinger Spargel + Mühlthalhof



Es spargelt am
Samstag, 24.4. +
Sonntag 25.4. von
11.30–18.00 Uhr

Freitag 7.5.,
Samstag 8.5. +
Sonntag 9.5.

Selbstabholung am
jeweiligen Tag zu
den angegebenen
Uhrzeiten!
Bestellung am
Vortag tele-
fonisch unter
06642146498
oder per E-Mail an
reception@
muehlthalhof.at

Einige Klassische
Spargelgerichte,
ein bisschen medi-
terran & mein per-
sönliches Highlight
die Polnischen Ge-
richte wie Soljanka
und der Polnische
Festtagssalat.

Man kann die
Gerichte mit nach
Hause nehmen
oder man packt
sie in den Pick-
nick-Korb und isst
entlang der großen
Mühl, im Mühl-
thofgarten, dem
Scheschy-Spitz,
dem Bahnhof, in
der Relä oder man
hat sein eigenes
Geheimplätzlerl...

Solo Spargel mit Petersilkartoffel und Hollandaise	15,-
Spargel „Cordon Bleu“ mit Sauce Tartar und Erdäpfel-Vogersalat	15,-
Polnischer Festtagssalat „Salatka Jarzynowa“	9,-
„Oafisch Benedikt“ mit Spargelsalat & Schinkenspeck	13,-
Rindercarpaccio mit Spargel & Apfel-Balsam	15,-
Gebackene Spargel Arancini mit Paprikachutney	15,-
Grüner Spargel Salat „italienisch“ mit Mönchsbart, Cime di Rapa, Kapern, Zitrone, Rucola	13,-
Sushi „mühlviertlerisch“ mit fermentierten Spargel, Saibling, Yuzu, Radieschen, Rettich	15,-
Sandwich	
Gegrillter Spargel & Speck im Erdäpfelbrot mit Radieschen, Jungzwiebel, Frühlingkräuter	15,-
Spargel Raclette Brot mit Rheingold	10,-
Cocktail in der Flasche 0,3	
„Der Spargelstecher“ Cocktail wilde Kamille, Vodka, Spargelkombucha, Rhabarbersirup	25,-
Suppen im Glas für Zuhause	
Polnische Spargelstecher Suppe „Soljanka“	13,-
Saiblingsfilet mit Bouillabaissesaftl, weißem Spargel, Fenchelgemüse	17,-

Exklusiv:
Samstag 1.5. +
Sonntag 2.5.
von 10.00–
17.00 Uhr

Alle Spargel-
stecher der Fam. Lin-
dinger und Ecker
werden eingeladen
und können sich
den Bauch voll-
schlagen!