

VORSPEISEN

Tartar vom Milchkalb 9,80



Frühlingstapas 10,50

Frühlingsrolle vom Maibock | Saibling in Buttermilch | Schafkäse

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen eine

Erbeer - Hugo Bowle

Alkoholfrei 3,00

oder mit Prosecco 4,50

SUPPEN

Spargelcremesuppe 4,50

mit Spargel im Tempurateig

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten 3,50

Kräftige Rindssuppe 4,50

mit Grießknödel | Tafelspitz | Gemüse

VEGETARISCH & SPARGEL

Spargel Hollandaise 11,50

junge Kartoffeln | Schinkenspeck



Spargel - Risotto 9,20

mit gegrillten Spargelspitzen



Spinat - Ricottanockerl 8,50

mit Tomaten-Salbeibutter

HAUPTSPEISEN

Pochiertes Bachforellenfilet 16,80

Wurzelgemüse | Kartoffel | Kren

Unsere Bachforellen beziehen wir von der Fischzucht Schöffl aus dem Gusental.

Dazu empfehlen wir ein Glas Chardonnay 3,80

vom Bioweingut Mrozowski – Hohenruppersdorf

Rosa Rücken & Keule vom Maibock 26,00

Romanesco | Spitzkohl | Mairüben | Weizen | Mandeln



Klassischer Braten vom Maibock 17,20

Schmorgemüse | schwarze Nüsse | Erdäpfelauflauf



Gefülltes Maishenderl 12,80

Zartweizenrisotto | Tomaten | Spinat | Schafkäse



Spanferkelrücken im Malzbiersafterl 16,50

Zweierlei Knödel | Paprikakraut



Wiener Schnitzel

Reis | Kartoffel | Salat

Vom Schwein

11,20

Vom Kalb

16,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frittatensuppe 3,20



Hausgemachte Chickenwings mit Wedges 6,80



Dino - Schnitzel mit Pommes Frites 7,20



Eis-Clown 2,80

NACHSPEISEN

Nougattascherl 6,80

Luftschokolade | Getreide | Apfel



Bauerntopfen 6,20

Himbeere | Holunderblüte



Palatschinke nach Wahl

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



Dinner for two

Jeden Donnerstag ab 18 Uhr 30
nette Stunden bei einem 4 gängigen Menü und
dem dazu passenden Wein
in stimmungsvoller Atmosphäre
im Gwölb genießen.

Für zwei Personen € 68,00

MENÜANGEBOT

Frühlingsrolle vom Maibock

auf Spargelsalat



Pochiertes Bachforellenfilet

Wurzelgemüse | Kartoffel | Kren

Oder

Rosa Schweinsfilet

Spargel | Ravioli | Sauce Hollandaise | Spinatpinienkernmuffins



Bauerntopfen

Himbeere | Holunderblüte

Preis pro Person € 29,50

Mittwoch bis Samstag nur Abends, Sonntagmittag & Feiertage

Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof

Wir beziehen vorwiegend Produkte von regionalen Lieferanten für die Zubereitung unserer Gerichte.

Saisongemüse & Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn

Premium Schweinefleisch von regionalen Fleischmeistern

Milch & Milchprodukte aus Österreich

Süßwasserfische Fam. Schöffl Gusentalfischzucht

Eier aus österr. Bodenhaltung

Rindfleisch in Premiumrind - Qualität

von Fleischmeistern aus der Region

Schweinefleisch & Wildhenderl

vom Biohof Mascherbauer - Schwertberg



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet.