

# VORSPEISEN

## Tapas

10,80

Pastrami vom Rind | Anti Pasti & Büffelmozzarella | Geräuchertes Forellenmouse

---

## Gebackene Austernpilze

8,80

Zitronen - Petersilie Mayonnaise | Blattsalat mit Radieschen

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN GLAS

Barita € 4,50

Prosecco mit hausgemachten Hollundersirup € 4,20

# SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

3,50

Maiscremesuppe mit Chili & Popcorn

4,20

Beef Tea „Ramen Style“

4,20

## VEGETARISCHE & PILZ ECKE

### Fettuccine

8,80

getrocknete Tomaten | Parmesan

---

### Pilzrisotto

9,20

Kaffeeöl | Brombeerchutney

---

### Schwammerlsauce

12,80

Serviettenknödel | Blattsalat

## STEAKS & MORE

**Lachsforelle aus dem Gusental** **17,20**  
Fregola Sarda | Mangold

---

**Wiener Schnitzel**  
Reis | Kartoffel | Salat  
**von der Pute 12,20      vom Schwein 11,20**

---

**Kotelett vom Strohschwein** **18,50**  
Ofenkartoffel | Speckbohnen

---

**Gefülltes Hendlbrüstchen** **12,80**  
Prosciutto | Basilikum | Parmesan | Polenta | Tomatenragout

---

**Rückensteak vom Premiumkalb** **26,50**  
Marillen - Erdäpfelgröst'l | Kapern | Mangold

## STEAKS VOM GRAIN FEED BEEF

**Huftsteak 250 Gramm** **18,80**  
Rucola | Zucchini-Estragon-Tortilla | Avocado

---

**Striploin - die Beiried 300 Gramm** **26,50**  
junge Kartoffel | Grillgemüse | Chimichurri

---

**Tenderloin - das Filet 250 Gramm** **31,50**  
**Ladysteak 150 Gramm** **22,80**  
Kartoffelpüree | Pilz-Rotwein-Vinaigrette

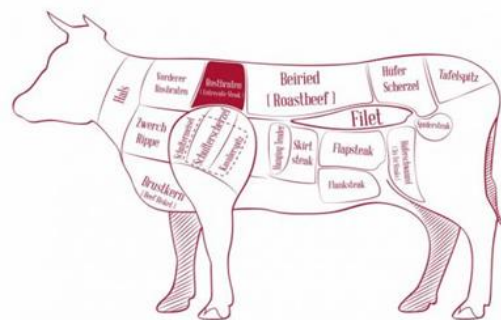
## Wie wollen Sie Ihr Steak gebraten?

**Rare** Englisch, innen noch roh, außen kurz angebraten

**Medium** Innen rosa, außen etwas stärker angebraten

**Medium to well done** Innen fast durchgegrillt  
außen stärker angebraten

**Well done** Innen ganz durchgegrillt, außen stark angebraten



© Schirrhofer Thomas

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kleine Frittatensuppe</b>	<b>3,20</b>
<hr/>	
<b>Dino – Schnitzerl mit Pommes Frites</b>	<b>7,20</b>
<b>Bandnudeln mit Tomatensauce</b>	<b>6,80</b>
<hr/>	
<b>Kids – Cup</b>	<b>2,80</b>

## SÜBER ABSCHLUSS

<b>Eiskaffee 2.0</b>	<b>6,80</b>
Kaffeeis   Schokobrownie   Hippen	
<hr/>	
<b>Schokobanane</b>	<b>7,20</b>
Bananeneis   Schokomousse   Mandel	
<hr/>	
<b>Beeren-Sauerrahm-Törtchen</b>	<b>6,20</b>
<hr/>	
<b>Palatschinke nach Wahl</b>	

# MENÜANGEBOT

## Anti Pasti & Büffelmozzarella

---

### Lachsforelle aus dem Gusental

Fregola Sarda | Mangold

oder

### Rückensteak vom Kalb

Marillen - Erdäpfelgröst'l | Kapern | Mangold

---

### Eiskaffee 2.0

Kaffeeis | Schokobrownie | Hippen

**Preis pro Person € 32,50**

**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.