

# Vorspeisen

Herbstliche Tapas	10,80
Frischkäseterrine   Kürbistartar   Rehsalami	

— — — — —

Tartar von der Lachsforelle	8,80
Rote Rüben   Kren	

# Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten	3,50
Kürbiscremesuppe	4,50
Hühnersuppentopf	4,50

# Vegetarisch, Schwammerl & Kürbis

Pilzrisotto	9,20
Kaffeeöl   Brombeerchutney	

— — — — —

Kürbisravioli	9,50
in Rahmsauce mit Schmelztomaten	

— — — — —

Gnocchi an Kürbissauce	8,80
------------------------	------

# Hauptspeisen

Saiblingsfilet aus dem Gusental 17,50

Kürbispüree | Erbsenschotten

Die Fische beziehen wir frisch von der Fischzucht der Fam. Schöffl.

---

Beiried vom Jungstier an Schwammerlsauce 24,50

Mandelbällchen | Karottengemüse

---

½ Backhenderl 12,80

an steirischen Erdäpfelsalat

---

Duett vom Schwein 15,50

Filet & Krautwickel im Biersafterl  
Knödelcarpaccio | Herbstgemüse

---

Ragout vom heimischen Reh 16,50

Gnocchi | Pilze | Kürbis | Rotkraut

---

Filetsteak 250 Gramm 31,50

Kartoffelpüree | Pilze

---

Wiener Schnitzel

Reis | Kartoffel | Salat

vom Schwein € 11,20

von der Pute € 12,20

## Für unsere kleinen Gäste

Kleine Frittatensuppe 3,20

---

Dino Schnitzerl mit Pommes Frites 7,20

Crispy Hühner Nuggets 7,50

mit Pommes Frites

---

Kids - Cup 2,80

## Nachspeisen

Schokosoufflee 6,80

Zwetschkensorbet | Röster

---

Mille feuille 6,50

Apfel & Topfen

---

Zwetschkenknödel mit Butterbrösel 6,20

20. Minuten

---

Palatschinke nach Wahl

### Lieber Gast!

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

# Menüangebot

Tartar von der Lachsforelle

---

Saiblingsfilet aus dem Gusental

Kürbispüree | Erbsenschotten

**oder**

Rosa Schweinsfilet

Knödelcarpaccio | Herbstgemüse

---

Mille feuille

Apfel & Topfen

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 und Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn

Premium Schweinefleisch von regionalen Fleischmeistern

Milch & Milchprodukte aus Österreich

Süßwasserfische von der 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 Zubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.**