

Vorspeisen

Tapas „typisch österreichisch“ 10,80
Schweinsbackerlsulz | Creme Brûlée vom gelben Paprika
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat

Räucherforelle & Mousse 8,80
Apfel | Sauerrahm | Dill

Suppen

Topinamburcremesuppe 4,80
mit kleinem Fleischknödel

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten 3,50
mit Grießnockerl 3,80

Gebundene Fischsuppe 4,80
mit Knoblauchbrot

Vegetarisch

Käsespätzle 9,80
mit Blattsalat

Topfennockerl 8,50
Blattspinat | Tomate | Kohlrabi

Gebratener Tofu – Vegan 9,80
Kartoffel-Gemüsegröstl | Chilli – Honigsauce

Hauptspeisen

Forelle aus dem Gusental im ganzen gebraten Knoblauchbutter Petersilienkartoffel	15,50
Blunzenknödel Paprikakraut Kresse Kren	8,80
Gekochter Tafelspitz „im Reindl serviert“ Röstkartoffel Apfelkren Schnittlauchsauce	15,80
Geschmorte Rindschulter Kartoffel-Lauchstampf Schmorgemüse	15,50
Kalbsrücken im Portweinjus Erdäpfelnudeln Rahmwirsing	22,50
Karree vom Voralpen Strohschwein Erdäpfelknödel Butterbrösel Biersafterl Stöcklkraut	14,80
Gefülltes Hendlbrüstchen Semmelfülle Selleriepüree Pilz & Lauch	13,20
Wiener Schnitzel Reis Kartoffel Salat	
vom Schwein	11,80
Original vom Kalb	18,50

Für Kids

Kleine Frittatensuppe	3,20
Grießnockerlsuppe	3,20
Dinoschnitzerl mit Pommes Frites	7,20
Gegrilltes Hendlbrüstchen Selleriepüree Pilze	8,80
Kids-Cup	2,80

Dessert

Waldviertler Mohnmousse mit marinierten Zwetschken	6,80
Schokoladen-Kirsch Tarte mit Sauerrahmeis	6,80
Gebackene Mäuse Vanilleeis Beeren	7,50
Palatschinke nach Wahl	

Lieber Gast!

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

Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof

Saisongemüse & Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn
Premium Schweinefilet von regionalen Fleischmeistern
Milch & Milchprodukte aus Österreich
Süßwasserfische von der Fam. Schöffl Gusentalfischzucht
Eier aus österr. Bodenhaltung
Rindfleisch in Premiumrind-Qualität
von Fleischermeistern aus der Region
Wildfleisch von der Jagdgesellschaft Schwertberg
und aus österreichischer Jagd



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



Dinner for Two

nette Stunden bei einem
4 gängigem Menü und
dem dazu passenden Wein
in stimmungsvoller Atmosphäre
im Gwölb genießen.

Für 2 Personen € 72,00

Auch als Gutschein erhältlich