

Vorspeisen

Tapas 11,20
Eingelegter Spargel mit Erdbeeren & Pfeffer
Frühlingsrolle vom Maibock auf Asiasalat
Lachstartar mit Honig & Senf

Flammkuchen 8,80
Kirschtomaten | Basilikum | Roastbeef

Suppen

Spargelcremesuppe 4,80
Schnittlauchöl | Spargel

Kräftige Rindsuppe 3,80
mit Frittaten

Frühlingsdrinks

Erdbeer-Hugo-Bowle
mit Prosecco 4,50
Alkoholfrei 3,00

Rose-Frizzante 3,50

Wir empfehlen
1/8l Sauvignon Blanc
3,80



Spargel- & vegetarische Ecke

Zu unseren
Spargelgerichten
empfehlen wir ein
1/8l Burgunder
vom Löss
4,00

Familienweingut

KOLKMANN

Spargelrisotto
Grüner & weißer Spargel 11,80

Spaghetti Genovese 9,80
Mit Garnelen 20,80

Spargel Hollandaise 12,80
Junge Kartoffel | Butterbrösel

Hauptspeisen

Lachsforellenfilet aus dem Gusental **18,80**
Spargelrisotto | grüner & weißer Spargel

*Unsere Fische beziehen wir von der Fischzucht
der Fam. Schöffl aus Alberndorf*

Geschmorter Maibockbraten **20,80**
Kartoffelauflauf | Karotten | Nüsse

Ragout vom Maibock **18,80**
Wurzelgemüse | Kräuterspätzle

*Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir Ihnen
1/8l Pinot Noir Reserve 4,50 vom Weingut Kolkmann*

Hendlbrüstchen **15,80**
*Gefüllt mit Spargel, Tomate, Speck & Mozzarella
Fregola Sarda*

Rosa Schweinsfilet **17,80**
Spargel | Sauce Hollandaise | Prosciutto-Mozzarella-Muffin

Rostbraten „Mühlviertler Hof“ Art **26,50**
Zwiebelpüree | Kartoffelstampf

Wiener Schnitzel
Reis | Kartoffel | Salat

vom Schwein **13,50**
von der Pute **14,80**



Kinderecke

Kleine Frittatensuppe 3,20

Dino-Schnitzlerl 8,20
Pommes Frites

Kinder Schweinsfilet 9,50
Kartoffelwedges

Kids-Cup 3,20

*Als Nachspeise auch
gerne eine Kugel Eis?*

*Vanille | Erdbeere |
Schokolade
Zitrone | Stracciatella |
Haselnuss*

im Becher oder Tüte

Affogato al Caffè
4,50

Cappuccino
€ 3,50



Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu 5,80

Sorbet Variation 5,80

Zitronensorbet
Sauerrahmsorbet
Himbeer-Rhabarber-Sorbet
Hippe | Beeren | Crumble

Schokobrownie 6,80

Marillenconfit | Tonkabohneneis

Palatschinke nach Wahl

Eispala oder Marillenpalatschinke

Lieber Gast!

Information 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 G 'wölb genießen.

Für 2 Personen € 72,00

Auch als Gutscheine erhältlich