

Böhmerwaldküche im Wandel

der Jahreszeit

fast vergessene Rezepte für unvergleichlichen Kräutergenuss



Aus dem Suppentopf – wärmender Genuss

Immer gut- kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten 2,90

Rote Ruamsupp'm (Rote Rübensuppe) mit Krennockerl

4,90

Topinambur supp'm mit Kräuterstangerl 4,90

Finessenreiche Vorspeisen

**Vitamine & Herzhaftes - Mühlviertler Bauernsalat
mit Erdäpfel-Speckgröstel** 8,90

Geräucherter Hirschschinken mit Apfel-Sellerienuss Salat 9,90

Beilagen Salate klein 2,90 mittel 3,90

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



So schmackhaft kann fleischlose Küche sein!

Mühlviertler Leinöl- Erdäpfel mit „Stoihmüh“ Leinöl
und grünen Salat

7,50



Cremieiges Wurzelrisotto mit geschmortem Kürbis 8,90

Rund und guat - Saftige Brennnessel-Spinatknödel
Auf einem Karotten-Schwammerlragout

8,90

Wenn Fleisch & Fisch dann besonders Gutes!

Gebackenes Kräuter-Vollkornschnitzerl(Pute) mit Erdäpfel und Salat 11,90

Von der Weide - Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfelschmarren
und Semmelkren

11,90



Steak vom Schweinderl

unter der Kräuterhaube, auf Senfsauce Grillgemüse und Erdäpfelzweckerl

14,90

Falscher Fasan (Maishendlbrüstchen) mit Gemüselinsen, Trauben und Speck
und Thymian-Wacholdersauce

13,90

Aus dem Fluß -Gebratenes Forellenfilet
auf Erdäpfel-Fenchelragout

14,90

Etwas Süßes geht immer!

Mouse von der Dunklen Schokolade auf Lavendl-Kirschsauce
und Hausgemachte Biskotten

3,90

Powidl Tascherl in Zimt Zuckerbrösel mit Vanilleeis

5,90

Marillen Palatschinke

3,90