



Böhmerwaldküche im Wandel der Jahreszeit

fast vergessene Rezepte für unvergleichlichen Kräutergenuss

Aus dem Suppentopf – wärmender Genuss

Immer gut- kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten 2,90

Rezept aus der Klosterküche-

Erdäpfel-Gemüserahmsuppe mit 9-Kräutern 4,80

Frühlingskraft Bärlauchcremesuppe mit Croutons 4,50

Finessenreiche Vorspeisen

Vitamine & Herzhaftes - Frühlingsalate

mit Erdäpfel-Speckgröstel 8,90

Erfrischend leichter Frühlingsgenuss

Gebeiztes weißes Scherz'l vom Hochland Rind (Carpaccio)

mit eingelegten Schwammerl 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 „Stoimüh“ Leinöl
und grünen Salat



Cremiges Kräuter Risotto mit gebratenen Kräuterseitling 8,90

Rund und guat - Saftige Brennnessel-Spinatknödel
auf Karotten-Kolrabisagout

8,90

Wenn Fleisch & Fisch dann besonders Gutes!

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

Von der Weide - Geschmortes Milchlamm auf Rahmpolenta
und Acker-Gemüse

13,90

Sauguat - Saftiges Steak vom Schweinder'l unter der Kräuterhaube
auf Senfsauce dazu Gemüse und Erdäpfelkräuterknödel 14,90

Kräuter-Hendl (Maishendlbrüstchen) mit Cremigem Kräuterrisotto
Frühlingsgemüse und Wildkräutersauce 13,90

Aus dem Fluß -Gebratenes Zanderfilet
auf Erdäpfel-Spinatcreme 14,90

Etwas Süßes geht immer!

Granitstona (Mohnjoghurtkuchen) mit eingelegten Zwetschken 3,90



Mouse von der Dunklen Schokolade auf Fruchtsauce
und Hausgemachte Biskotten 3,90