

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

Zuppa Di Legumi (Hülsenfrüchte)	4,90

Finessenreiche Vorspeisen

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

Geräucherte Flugentenbrust mit Kohlrabi-Holundersalat	8,90

Sizilianisches Vorspeisenteller Antipasti, Rohschinken, Oliven.....	8,90

Beilagen Salate klein 2,90 mittel 3,90

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



So schmackhaft kann leichte Küche sein!

PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI (mit Steinpilzen)
mit HASELNUSSBUTTER,

8,90



Rund und guat - Saftige Brennessel-Spinatknödel

Auf einem Karotten-Ragout

8,90

Medaillons von der Süßkartoffel

auf Rotweinzwiebel und Getreiderisotto

9,90

Wenn Fleisch & Fisch dann besonders Gutes!

Gebackenes Kräuter Backhend'l mit Erdäpfel-Vogerlsalat

11,90

Von der Weide - Geschmortes Schulterscherzel mit Wurzelrahmsauce

Leinölerdäpfel, und Karottengemüse

13,90

Steak vom Schweinderl

unter der Kräuterhaube, auf Pfefferrahmsauce Grillgemüse und

Erdäpfelzweckerl

14,90

Aus dem Fluß -Gebratenes Schlägler Karpfenfilet

auf Erdäpfel-Fenchelragout

14,90

Etwas Süßes geht immer!

Dunkles Schokoladen Mouse auf Kirschen-Brombeeresauce

und Hausgemachte Biskotten

3,90

Tartufo Classico

4,90



Marillen Palatschinke

3,90