Mühlviertel trifft Sizilien

Aus dem Suppentopf

Immer gut- kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten 3,90
oder Kaspressknödel 4,50

****

Samtige Karotten Ingwersuppe mit Croutons 4,90

****

Zuppa di Pesce alla Giuseppa
Sizilianische Fischsuppe nach altem Rezept mit Brot 8,90

Finessenreiche Vorspeisen

Mühlviertler Bauernsalat mit Erdäpfel-Speckgröstel 11,90

****

Caprese mit Bufala oder Burrata Mozzarella 11,90

****

Bresaola della Valtellina (ein lufttrockener Rinderschinken)
mit Parmesan und Rucola 13,90

****

Antipasto``Aurora``
Sizilianische Köstlichkeiten von Arancini 13,90
mediterranem Gemüse, Rohschinken bis zum feinem Fischsalat

****

Original Mühlviertler Leinölerdäpfel 7,90

****

Beilagen Salate klein 4,20 mittel 4,80

****

Flammkuchen
mit Kräutersauce dazu Tomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico 8,90

oder mit Prosciutto, Tomaten, Mozzarella und Rucola 9,90

Wenn Fleisch & Fisch
dann besonders Gutes!

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte 16,90

****

Hausgemachte Tagliatelle mit Zucchini, Räucherlachs
und leichter Rahmsauce 16,90

****

Gebratenes Doraden Filet
auf Sizilianische Art mit Erdäpfel 19,20

****

Gebratenes Forellenfilet Rahm Polenta
und Mediterranem Gemüse 19,20

****

Echte Italienische Lasagne nach Nonna Giusis Rezept 13,90

****

Involtini Siciliani (kleine Schweinsrouladen)
gefüllt mit Tomaten Mozzarella und Schinken
serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln 18,50

****

Von der Weide, Gekochtes Schulterscherzl vom Rind mit
Erdäpfelschmarren und Semmelkren 15,90

****

Steak vom Schweinderl
unter der Kräuterhaube, auf Senfsauce
und Erdäpfel-Gemüsegröstel 19,50

****

Wienerschnitzerl vom Glücklichen Schwein
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer 13,50

****

Saftiges Kräuter-Hendl (Maishendlbrüstchen)
Erdäpfel-Gemüsegröstel und Wildkräutersauce 16,90

Unsere Feine Vegetarische Küche

Cremiges Risotto mit Gorgonzola, Nüsse
und Parmesan 12,90

****

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 8,90

****

Leichte Saftige Spinatknöderl
auf Karotten Schwammerlragout 12,90

****

Rustico Tortelli Pecorino & Fico
Mit einer cremig-stückigen Füllung
aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige
im Blaumohnteig und Salbeibutter 12,90

Feine Desserts

Mousse von der Dunklen Schokolade auf Apfelcreme 5,20

****

Tartufo Classico 5,90

****

1 Stück Marillen Palatschinke 4,20

****

Eispalatschinke mit Italienischem Eis Schokoladensauce
und Schlagobers 7,50

****

Profiteroles mit Schokolade und Schlagobers 5,90