

## Speisekarte:

Zur Einstimmung vorweg:  
Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.



*Orange Kiss – Gin – Orange 0,33l € 5,80*  
*Wilder Hubert – Gin – Wacholder 0,33l € 5,80*  
*Rose Marie – Prosecco – 0,1l € 4,50*  
*Gin Zwetschge mit Alk. € 5,80 ohne Alk. € 5,20*

### *.....mit dem geht's Los:*

#### *Hausgemachtes Bauernbrot*

Butter – Aufstrich – Mühlviertler Speck € 5,20

#### *Gebackene Schweinsbackerl Terrine*

Kernölcreme – rosa Zwiebel - Fisolensalat € 13,60

#### *Räucherfischtatar*

Erbsencreme – Spargelsalat - Krenschaum – Kaviar € 14,80

### *.....aus dem Suppentopf:*

*Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,60*

*Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,60*

*Spargelcremesuppe mit Tomatenpofesen € 6,80*

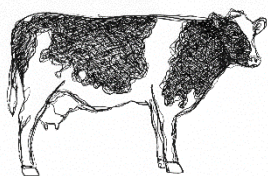


#### Offene Weine:

2022 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,20  
2022 Sauvignon Blanc / Eschelböck / Axberg 1/8l € 4,60  
2022 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Nussberg 1/8l € 4,80  
2019 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,10  
2019 Blauer Zweigelt / Anton Bauer / Wagram 1/8l € 4,60



*“oder schmökern Sie in unserer Weinkarte”*



..... *unser Blaudruck Gericht:*

*Gutauer Färberteller (Schweinefilet)*

Zerlei Spargel – Cherrytomaten – Jungzwiebel - Erdäpfelrösti  
€ 19,20

.....*von unserer Mühlviertler Alm:*

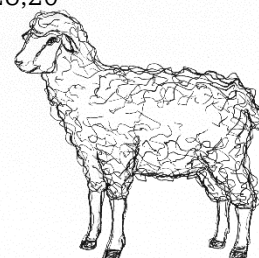
*Rosa gebratene Beiriedschnitte*

gegrillter Broccoli – Pilze a la Creme – gebackene Trüffel Krapfen € 28,20

.....*unser Waldviertler Lamm:*

*2erlei Lamm - Rosa & Geschmort*

Senfkohl - Bärlauch – Paprika – Rosmarin Erdäpfeln € 27,80



.....*vom Milchkalb:*

*Feiner Kalbstafelspitz langsam gegart*

Bozner Sauce – gebackener Spargel – Kräutersalat € 23,80

Bier Empfehlung:

<i>Neu vom Fass Linzer Bier – süffig – hopfig – leichte Zitrone</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Mühlviertler Granit / Karamell / dunkles Malz / Bernstein</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 5,40</i>
<i>Junghopfenpils /Pegasus - Braucommune Freistadt</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Schettis – Braumanufaktur - Sandl</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,60</i>



**Markus Mairinger - Most & Genussland Säfte:**  
Johannisbeere, Zwetschke, Naturrüber Apfelsaft, Marille,  
Erdbeere, Birne & Karotten-Apfel-Saft

.....*von heimischen Gewässern:*

*Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet*

Kohlrabi a la Creme – Erbsen – hausgemachte Bärlauch Gnocchi € 22,80



.....*Wirtshausklassiker:*

*Wiener Schnitzel* aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat  
v. Schwein € 14,80 v. d. Pute € 15,80

*Steirisches Cordon Bleu (Pute)* aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –  
gemischter Salat € 17,80

.....*Vitaler Genuss:*

*Gebackene Bärlauch – Erdäpfel – Schafkäsebällchen*

mediterranes Gemüse – Rucola € 15,20

.....*der Süße Abschluss:*

*Weißes Kaffee-Parfait*

Orangen – Schoko Schaum – Schokoblatt € 9,20

*Sorbet Variation*

Früchten – Korallen Chip € 8,60

*Eispalaschinke*

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 7,80

Verschiedene hausgemachten *Torten* € 4,00

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!*

**Alle Speisen incl. 10% sowie Getränke incl. 20% MWST.**

**Besuchen Sie uns auf unserer Homepage**

**[www.zum-edi.eu](http://www.zum-edi.eu) oder auf  oder **