

SPEISEKARTE

Suppen:

- Rindsuppe mit Frittaten € 3,80
- Rindsuppe mit Leberknödel € 3,80
- Erdäpfel -Lauch - Cremesuppe - Pilz-Crostini € 4,90

Aperitif:

- Peda Cola – Prosecco 0,1l € 3,90
- Junghopfenpils - Freistädter Brauerei 0,33l € 3,90
- Gin-Zwetschge-Minze € 5,20 ohne Alk. € 5,20
- Apfel Frizzante - Mairinger - Wartberg 0,1l € 3,80
- „Mei Wermut Rose Spritzer“ - Erdbeeren - Thymian 0,3l € 5,20

Vorspeisen & Salat & Zwischendurch:

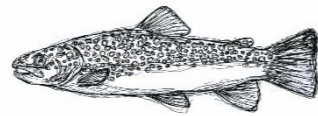
Mühl4tler Rösti

Petersiliencreme - Speck - Eierschwammerl - Tomaten € 9,80

Edi´s Fischbrötchen

Gebeizter Bio - Saibling & Räucherlachs - Tramezzini - Radieschen - Kaviar - Schalotten € 10,90

Aus dem Fluss:



Gegrilltes Bio- Lachsforellenfilet (Haider)

Sommergemüse - Tomaten - Fond - Butternockerln € 19,20

Weißwein offen:

- 2018 GV Fuchs / Donaubaum / Wachau 1/8l € 3,70
- 2018 Pinot Gris / Opitz / Illmitz € 4,90
- 2018 Gelber Muskateller Klassik / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 3,90
- 2018 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois € 3,90

Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken
Preiselbeeren – Erdäpfeln - gem. Salat -Schwein € 11,80 Pute € 12,80

Steirisches Cordon Bleu aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl
gebacken mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 13,80

Edi´s Schweizer Steak (Schwein) mit Rahm und Paprika belegt
Pommes frites – gemischter Salat € 13,80

Vitaler Genuss:

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Brennesselfüllung – Pilze – Silvia´s Heukäse aus Gutau € 11,80

Hausgemachte Topfen-Schupfnudeln

Erbsencreme - Minze - roter Zwiebel - Kohlrabi - Tagliolini € 12,20

Fleischiger Genuss:



Rosa gebratene Beiriedschnitte (Riepl)

Pilze - Brombeeren - Zwiebel - Kräutermoos € 24,90

2erlei vom Kleeschwein (Filet rosa & Grammelknödel)

Basilikum-Spinat - Fregola Sarda - bunter Paprika € 17,80

Salt im Bocca vom Hühnerfilet

Risotto - Eierschwammerln - Heidelbeeren - gemischter Salat € 16,90

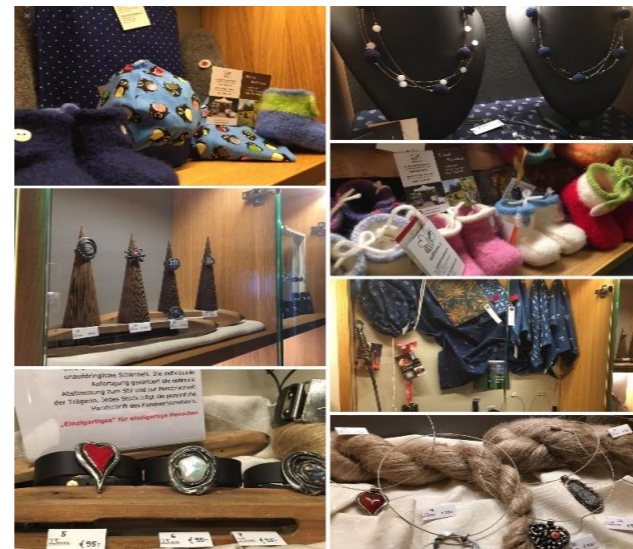
Liebe Kinder nein, wir haben euch nicht vergessen... bitte wählt ein
Gericht eurer Wahl, zum kleineren Preis, das ist doch ganz normal

€ 7,90

Rotwein offen:

- 2018 Blauer Zweigelt / Anton Bauer / Wagram 1/8l € 3,70
- 2018 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 3,90
- 2018 Blaufränkisch / Ungar / Halbtum 1/8l € 3,90
- 2018 Gänsemarsch Cüvee / Opitz / Illmitz 1/8l € 3,70

Neu bei uns: „ins Kastl schauen“ Handwerkskunst aus der Region!



Allergien sowie
Unverträglichkeiten
klären Sie bitte
mit unserem
Serviceteam!

Süßer Genuss:

Hausgemachtes Stracciatella - Parfait

Balsamico Kirschen – Peda Cola Gelee – weißer Schoko € 7,90

Eispalatschinke – Vanilleeis – Schoko- Obers € 6,60

Sorbet Variation – Früchten – Korallen-Chip € 6,50

Heiße Liebe – Himbeeren – Vanilleeis € 5,80

Käseteller mit hausgemachten Brot € 11,80

Torte des Tages € 3,10

Ein Schnäpschen das tut immer gut, ob Morgen oder Abend, wenn
man es mit Vernunft es trinken tut, erquickt es und ist labend.
„Unser Schnapswagen steht für Sie bereit“

Genießler- Menü:

BLUME

EI EI EI DI GOAB IS...

Variation von der Bio Ziege
aus Selker-

Tomatensalat - weißes

Tomatenmousse

A LA SAINT – TROPEZ

Gebratene Garnelen-

Fenchel - Krustentierbisque -

Orange

WALDÄTLER LAMM

Rosa Lammkotelett -

Grüne Bohnen - blaue
Erdäpfeln

SORBET

Minestrone - hausgemachtes
Erdbeer- Basilikum-Sorbet

Menü Tischweise & abends

Menüpreis pro Person -

3 Gänge € 35,00

4 Gänge € 44,00

„Genießen macht glücklich“

Zum Edi

Flaschen Weine Weiß:

- 2005 Solist der Andere / Kirchm. € 28,50
- 2019 GV / Ott / Fass 4 / Wagram € 29,80
- 2020 GV Fed. / Knoll / Wachau € 38,20
- 2018 Rotgipfler / Rasslerin / Krug € 27,80
- 2016 Riesling Bio / Schmid / Wa. € 34,50
- 2019 Wiener G. Satz / Wieninger € 29,80
- 2019 G. Satz / Mayr a. Pfarrplatz € 28,50
- 2018 Bio GV / Green Hunter / Hagn € 38,20
- 2019 Chardonnay / Unger / Halbt. € 28,20
- 2019 Weißer Schotter/ Strehn / Bgld. € 25,80
- 2019 Gelb. Muskat. / Lackner / Gamlitz € 36,20

Flaschen Weine Rot:

- 2018 Zweigelt CS Reserve / Therm. € 26,40
- 2017 Q2 Cüvee / Gager / Bgld. € 28,50
- 2018 Blauf. / Unger / Halbtum € 24,20
- 2015 Pinot Noir Bio / Preis. / Gols € 52,20
- 2014 Blauf. / Krutzler / Bgld. € 39,50
- 2011 Pannobile / Renner / Gols € 45,50
- 2018 Zweigelt / Upl. Reeh / Bgld. € 38,20
- 2017 Phantom / Kirnbauer / Deut. € 39,80
- 2018 Merlot / Klein / Andau € 26,20
- 2014 Merlot / Liatiko / Griechen. € 25,80



QR Code scannen & ausfüllen
mit Smartphone Kamera/App oder Ihrem myVisitPass



oder Formular online ausfüllen
<https://ooe.myvisit-pass.com/c715474>
oder mit Ihrem myVisitPass „Eintritt“ - Code scannen“ klicken

Betrieb: 715474 Zone: Stadel Tisch: 20