

Speisekarte:

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

.....zum Start:

Heidelbeer Negroni – Mirtillo – Campari – Limette 0,3l € 6,80
Sparkling Tea Rose – Spumante Alkoholfrei - Mosel 0,1l € 4,80
Pflaumen Mocktail – Kombucha – Rosmarin 0,3l € 6,60
Raureif – Alkoholfrei – Fruchtsaft - Cüvee € 5,60
Schettis Bier – Sandl – Münchner Alt oder IPA 0,33l € 4,40



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

Frühlingsgedeck

Bärlauchaufstrich – Geselchtes – Senfgurken - hausgemachtes Bauernbrot € 6,80

Carpaccio vom AlmOx

Kartoffelschaum – poschiertes Trüffel Ei - Vogerlsalat
€ 16,90

Ceviche vom See-Saiblingsfilet

Erbsengazpacho – Cous cous – Chili Öl – Kaviar - Tapiokachips € 16,90

.....aus dem Suppentopf:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,80

Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,80

Bärlauchcremesuppe – Räucherlachstatar € 6,90

Offene Weine:

2024 GV / Löss / Hiedler / Kamptal 1/8l € 4,70

2022 Zweigelt Rubin / Böheim / Carnuntum 1/8l € 5,20

2024 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Nussberg 1/8l € 5,00

2021 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,20

2022 Chardonnay Reserve / Eschelböck / OÖ 1/8l € 5,00

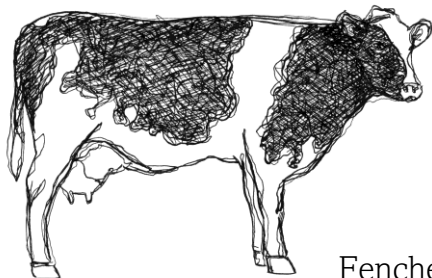


“oder schmökern Sie in unserer Weinkarte”

.....unser Gericht zur Sendung auf Puls4:

Ziehharmonika Filet (gefülltes Schweinefilet)

Bergkäse - Erdäpfelrisotto – Blütengemüse € 20,80



.....vom Milchkalb:

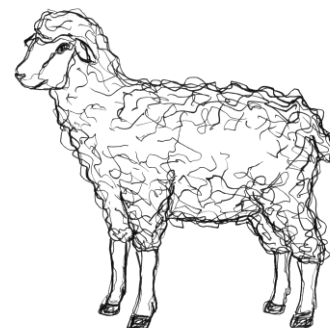
Rosa gebratener Kalbsrücken

Fenchel / Oliven / Tomaten Gemüse – Bärlauch Tagliolini € 28,60

.....Fisch & Fleisch:

Surf & Turf (Beiried & Garnelenspieß)

Leinöl Ofenkartoffel – Wurzelgemüse – Sauce Foyot € 29,90



.....unser Oster Lamm:

Rosa gebratene Lammhuft

Artischocken – grüne Bohnen – Paprika – Rosmarin Erdäpfeln € 26,80

Bier Empfehlung:

<i>Linzer Bier – vollmundig – hopfig</i>	<i>0,33l € 4,20</i>
<i>Freistädter Hopfen Trio – 3 Brauereien – 3 Hopfensorten</i>	<i>0,33l € 4,20</i>
<i>Junghopfenpils /Pegasus - Braucommune Freistadt</i>	<i>0,33l € 4,20</i>
<i>Bio Zwickel – Schladminger - Naturtrüb</i>	<i>0,33l € 4,80</i>

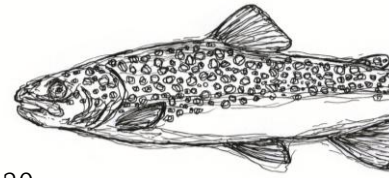


Markus Mairinger - Most & Genussland Säfte:
Johannisbeere, Zwetschke, Naturtrüber Apfelsaft, Marille,
Erdbeere, Birne & Karotten-Apfel-Saft

.....aus Fluss & Meer:

Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet

Blütengemüse – Tomatenfond - Butter Nockerln € 24,20



Tailändisches Grünes Curry

Skrei – Saibling – Erbsenschotten – Pilze – Muscheln – Reis € 29,80

.....Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat v. Schwein € 15,90 v. d. Pute € 17,20

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

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 18,60

.....Vitaler Genuss:

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi

Fenchel Oliven Tomaten Gemüse - Schafkäse € 16,80

.....der Süße Abschluss:

Süßkartoffel Eis

Schoko – Orangen – fermentierte Trauben – Miso Schaum € 9,80

Sorbet Variation

3 verschiedene Sorbet - Beeren - Knusper € 8,90

Torte des Tages € 4,30

Eis Palatschinke

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,80

**Der Färbermarkt am 3. Mai ist das Highlight in Gutau – wir heißen
zahlreiche Gäste herzlich willkommen!**

*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 oder auf  oder 