

Speisekarte:

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

.....zum Start:

- „Pink Spritz“ Rhabarber Tonic – Himbeere – mit Gin oder ohne 0,3l € 6,80
Sparkling Tea Rose – Spumante Alkoholfrei - Mosel 0,1l € 4,80
Martini Fiero – Prosecco – Tonic - Orange 0,3l € 6,60
Raureif – Alkoholfrei – Fruchtsaft - Cüvee € 5,60
Speckbirnenfrizzante – Pankratzhofer – 92 Punkte Falstaff 0,1l € 4,60

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

Frühlingsgedeck

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

Carpaccio vom AlmOx

Kartoffelschaum – poschiertes Trüffel Ei - Vogersalat
€ 16,90

Spargelsalat mit Mühlviertler Speck

Erbsencreme – Crissini – Karotten Öl € 15,20

.....aus dem Suppentopf:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,80

Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,80

Spargelcremesuppe – 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 im Mai*

„*Färberteller*“

Gegrillte Schweinefilet

feines Spargelgemüse – Jungzwiebel –
Cherrytomaten – Erdäpfelrösti € 23,20



.....*vom Milchkalb*

Rosa gebratener Kalbsrücken

Hausgemachte Trüffel-Tagliolini – Kohlrabi – Senfkohl € 27,80

.....*vom Federvieh*

Gebratene Maishendlbrust

gebratener Spargel – Bozner Sauce (Tomate, Ei, Erbse) - Kerbelkartoffeln € 22,90

.....*Fisch & Fleisch*

Surf & Turf (Beiried & Garnelenspieß)

Bärlauchpüree – Chilitomaten – Zwiebelgemüse € 30,80

.....*vom Mühlviertler Reh*

2erlei vom Maibock

Champignon Creme – 2erlei Spargel – Maiwipfelpesto – Frego la Sarda € 28,80

Bier Empfehlung:

<i>Neu vom Fass Linzer Bier – süffig – hopfig – leichte Zitrone</i>	<i>0,33l € 4,20</i>
<i>Schladminger Bio Zwickel / naturtrüb / Bergquellwasser</i>	<i>0,33l € 4,80</i>
<i>Junghopfenpils /Pegasus - Braucommune Freistadt</i>	<i>0,33l € 4,20</i>
<i>Freistädter Hopfen Trio – 3 Brauereien – 3 Hopfensorten</i>	<i>0,33l € 4,20</i>



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



.....*Wirtshausklassiker:*

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat

v. Schwein € 16,20 v. d. Pute € 17,80

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

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –

gemischter Salat € 18,60

.....*Vitaler Genuss:*

Hausgemachte Brennessel Tascherl

Karottencreme – Wirsing a la crème - Pilze – Schafkäse € 16,90

.... *das Süße Finale:*

Hausgemachtes Holunder Parfait

Peda Cola Gelee – Rhabarber - Schokoschaum € 9,80

Sorbet Variation

Früchte – Korallen Chip € 8,90

Torte des Tages € 4,30

Eis Palatschinke

Vanille Eis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,80

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