

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 Zwiebelbrot

Senfgurke – Erdäpfelkas – Mühlviertler Speck € 5,40

Carpaccio vom Almox

Essigpilze – Parmesan – Pesto – Rucola € 15,20

Sashimi vom gebeizten Eismeersaibling

Erbsengazpacho – Spargel – Leinsamen - Kaviar € 14,80

.....aus dem Suppentopf:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,60

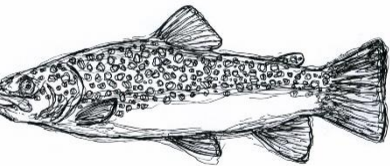
Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,60

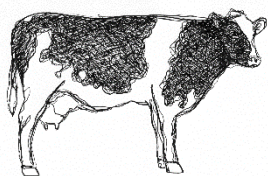
Spargelcremesuppe mit Tomatenpofesen € 6,80

Offene Weine:

2023 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 in der Pfefferkruste

Süßkartoffelcreme – Mais/Bohnen/Salsa – Empanadas € 28,60



.....*aus dem Mühlviertler Wald:*

2erlei Maibock (Rücken rosa & Nüsschen geschmort)

Champignoncreme – 2erlei Spargel – Frego la Sarda – Maiwipfel Pesto € 28,20

.....*vom Weide Ox:*

Geschmortes Rindschulterscherz

Bozner Sauce – gebackener Spargel – Kräutersalat € 19,60

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, Naturtrüber Apfelsaft, Marille,
Erdbeere, Birne & Karotten-Apfel-Saft

.....von heimischen Gewässern:

Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet

Frühlingsgemüse – Tomatenfond – Butternockerln € 23,20

.....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:

Hausgemachte Brennessel-Gnocchi

Süßkartoffelcreme – gebratene Pilze – Schafkäse € 15,50

.....der Süße Abschluss:

Hollunder Parfait

eingelegter Rahbaber – Schoko Schaum – Erdbeeren € 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 oder auf  oder 