

.....*von heimischen Gewässern:*

Gebratenes Bio-Fischteller (Freiwald Fisch)

Blütengemüse - Kapern – Frego la Sarda - Krustentiersauce € 24,80



.....*Wirtshausklassiker:*

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat v. Schwein € 15,50 v. d. Pute € 16,50

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

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 18,20

Edi's Schweizer Steak

Mit Schinken & Käse gefüllt – Rahm & Paprika belegt – Pommes frites -
gemischter Salat € 18,20

.....*Vitaler Genuss:*

Gebackene Frühlingsrolle

Lauch – Quitten – Lila Karottencreme - Kürbis € 15,60

.....*der Süße Abschluss:*

Dunkles Schokomousse

Himbeere Sorbet – Frischkäse/Thymian - Crumle € 9,20

Torte des Tages € 4,20

Eis Palatschinke

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,00

Start unserer Steakwochen am 24.01 bis 16.02.2025!

*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.

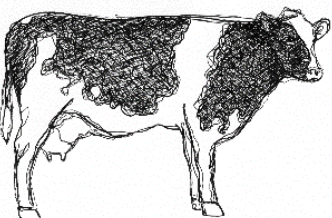
Besuchen Sie uns auf unserer Homepage

www.zum-edi.eu oder auf oder

.....von unserer Mühlviertler Alm:

Rosa gebratene Beiriedschnitte Ox (Riepl)

Kürbis French Toast – Speck – Kohlsprossen – Parmesan - Rotweinjus € 28,50



.....vom Federvieh:

Gegrillte Maishendlbrust

Steinpilzrisotto – Heidelbeeren – Parmesanhippe € 19,80

.....unser Kräuterferkel:

„Ziehharmonikafilet“

Gegrillte Schweinefilet – Schwarzbrotchips – Einkorn Risotto – Speck – Bergkäse € 20,80

.....was Geschmortes:

Bug Blattl geschmort im Holzofen

Rauner – Schwarzwurzeln – Williams Birnen Krokette – Asche € 19,80

.....von unserer Jägerschaft:

Hausgemachte Agnolotti vom Wildhasen

Getrüffeltes Selleriepüree – Kräuterseitlinge aus Schönau - Vogerlsalat € 17,80



Bier Empfehlung aus unserem Bierkühlschrank:

<i>Gösser Märzen / Linzer Edelstahl / Gösser Bio Stoff /</i>	
<i>Paulaner Hefeweiß</i>	0,33l € 4,20
<i>Junghopfenpils / Pegasus - Braucommune Freistadt</i>	0,33l € 4,20
<i>„Kult Bier“ der Kultiwirte</i>	0,33l € 4,10

Markus Mairinger - Most & Genussland Säfte:

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

Speisekarte:



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

Martini Fiero - Tonic - Orange 0,33l € 5,80

Holler Tonic – Gin – Zitrone 0,33l € 5,80

Rose Marie – Prosecco – 0,1l € 4,50

Gin Apfel mit Alk. € 5,80 ohne Alk. € 5,20

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

Mühlviertler Gedeck - Bauernbrot

Mühlviertler Speck – Erdäpfelkas – Leinöl - Senfgurke € 5,90

Gehacktes Hirschtatar

Kartoffelschaum – Caramell Zwiebel – Belper Knolle – frittierter Lauch
Hausgemachtes Brot € 16,50

Geräucherter Norwegischer Black Label Lachs

Räucherfischmousse – Rauner Jus – Gurken – Kaviar € 15,20



.....aus dem Suppentopf:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,60

Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,60

Weißer Zwiebelsuppe - Kaspressknödel - Kaminwurze € 6,80

Traditionelle Wildsuppe – Grießknödel – Rosa Pfeffer € 7,80

Offene Weine:

2023 Gelber Muskateller / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 4,60

2023 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Nussberg 1/8l € 4,80

2020 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,10

2020 Blauer Zweigelt / Anton Bauer / Wagram 1/8l € 4,60



“oder schmökern Sie in unserer Weinkarte”