

Speisekarte:

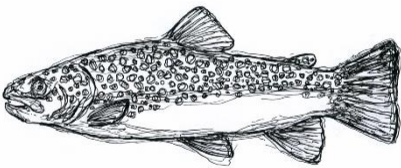
Zur Einstimmung vorweg:
Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.

Orange Kiss – Gin – Orange 0,33l € 5,80

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

Montivo Rose' – Prosecco – 0,1l € 4,80

Lillet – Wild Berry – 0,33l € 5,80



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

Steirisches Gedeck - Kürbiskernbrot

Senfgurke – Käferbohnenaufstrich – Vulcano Schinken € 6,80

Gebackene Frühlingsrolle

Kalbfleisch - Kürbiscreme – Asia Salat – Chirazo Mayo – Glasnudeln € 14,90

Ofenkartoffel in side out "nach Wahl"

Als Vorsp. € 14,50 oder Hpt. € 18,50

Erbsencreme – Kräutersalat – Leinöl

mit Rindfleischstreifen

mit gebeizten Seesaibling

mit gebratenen Garnelen

.....aus dem Suppentopf:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,60

Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,60

Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstangerl € 6,80

Offene Weine:

2023 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,20

2023 Sommer Rose' / Eschelböck / Hörsching 1/8l € 4,40

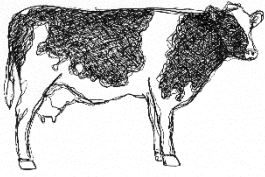
2023 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Nussberg 1/8l € 4,80

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

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



"oder schmökern Sie in unserer Weinkarte"



.....*unser Klee Schwein:*

3erlei Schwein (Piber St. Leonhard)
(Grammelknödel – Filet – Bauch)

Prosecco Kraut – Erdäpfelrösti – Liebstöcklpesto
€ 21,80

.....*von unserer Mühlviertler Alm:*

Rosa gebratene Beiriedschnitte (Riepl)

überbackener Lauchrösti – Sauce Bernaise – 3erlei Karotte € 28,20

.....*von der Gutauer Wiese:*

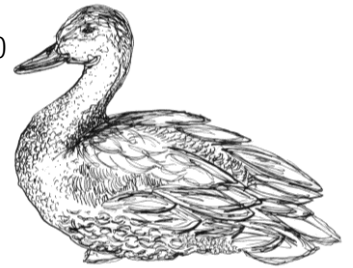
Feines Kalbsrahmgulasch

Spinatspätzle – Sauerrahm – gemischter Salat € 18,90

.....*vom Federvieh:*

Rosa gebratenes Entenbrustfilet

Pfeffer/Lavendellack – Fenchelpüree – gebratene Pilze –
Pfirsich - Mandelbällchen € 26,80



Bier Empfehlung aus unserem Bierkühlschrank:

Gösser Märzen / Linzer Edelstahl / Gösser Bio Stoff / Paulaner Hefeweiß
0,33l € 4,20

Mühlviertler Granit / Karamell / dunkles Malz / Bernstein 0,33l € 5,40

Junghopfenpils / Pegasus - Braucommune Freistadt 0,33l € 4,20



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

.....von heimischen Gewässern:

Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet

Kürbis – Paprika – Gurke – Frego la Sarda € 23,20

.....Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat

v. Schwein € 14,90 v. d. Pute € 15,90

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

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 17,80

Edi's Schweizer Steak (Schwein) mit Schinken und Käse gefüllt –

mit Rahm und Paprika belegt – Pommes frites – gemischter Salat € 17,80



.....Vitaler Genuss:

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Wirsing a la Creme – rosa Zwiebel – Parmesanhippe € 15,60

.....der Süße Abschluss:

Hausgemachtes Kürbis – Krokant - Parfait

Zerlei Zwetschken - hausgemachter Zwieback € 9,20

Sorbet Variation

Früchte – Korallen Chip € 8,60

Torte des Tages € 4,00

Eis Palatschinke

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,00

Vorschau: „Four Hands Dinner“ mit Gastkoch Jörg Bruch

(eh. Hangar 7 Küchenchef) &

Piano & Weinbegleitung am 04. Oktober – 18:00

*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 