

## Speisekarte:

### Zur Einstimmung vorweg:

*Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.*

- „Rost“ Peda Cola Vermouth – Limette - wenig Alkohol 0,3l € 4,20  
Beer Buddies – Bierauswahl – Schau Kühlschranks 0,33l € 5,20  
Montivo Rose´ - Spumante 01l € 4,50  
Melissen Spritzer 0,3l € 3,00  
„Orange Kiss“ - Gin – Rosa Tonic 0,3l € 5,80

### Suppen:

- Kräftige Rindsuppe - Frittaten € 4,50  
Kräftige Rindsuppe - Leberknödel € 4,50  
Feine Kürbiscremesuppe – Blätterteigstangerl € 6,20

### Fruchtig / Regional

- Apfel – Apfel/Karotte – Zwetschge – Johannesbeere – Erdbeere – Marille – Birnen / Saft  
vom Mairinger oder Mühlviertler ACE vom Pankrazhofer  
Mit Wasser 0,3l € 3,30 - 0,5l € 3,80  
Mit Soda 0,3l € 3,50 – 0,5l € 4,00

Roter (Burger) oder Weißer Sturm (Eschlböck)  
1/4l € 2,90



### Vorspeisen – zum Starten:

#### Mühlviertler Tapas (Gedeck)

Hausgemachtes Zwiebelbrot – Kürbiskern/Hummus – Tomatenbutter –  
Mühlviertler Speck € 5,80

#### „Rosa Kalb“

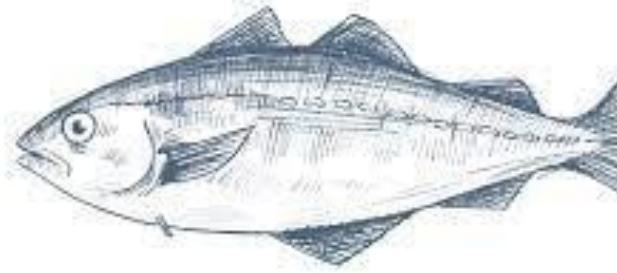
Kalbstaufelspitz – eingelegte Eierschwammerl – Parmesan Schaum –  
Wildkräutersalat € 13,90

#### Mühlviertler Räucherforellen Tatar

Erbsen Gazpacho – Tomaten/Linsen - Mozzarella € 13,50

#### Weiße Weine offen:

- 2021 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,00  
2021 Gelber Muskateller / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 4,30  
2022 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Wien 1/8l € 4,60  
2021 Kultiwirte Sonderedition / Sauvignon Blanc / Eschlböck / OÖ 1/8l € 4,60



## Aus dem Fluss & Meer:

Bio -Lachsforellenfilet (Haider Aisttal)

Tomaten – Kürbis Gemüse – Zucchini – hausgemachte Kürbis Gnocchi € 21,80

## Fleischiger Genuss:

2erlei Lamm (Kotelett rosa & Keule geschmort)

glacierte Rüben – Senfkohl – Meaux Senf - Rosmarinerdäpfeln  
€ 26,90



3erlei vom Kleeschwein

(Grammelknödel / Filet / Bauch- Fleischhauerei Piber)  
Heurigen Kraut – Paprika – Kartoffelrösti – Chorizo Jus € 21,80

Im Holzofen geschmortes Rindsschulter Scherzl

(Fleischhauerei Riepl)

Frego la Sarda – Wurzelgemüse – Speck Crumble € 19,80

Rosa gebratene Beiriedschnitte (Fleischhauerei Riepl)

Markkruste - Eierschwammerl – Lauch – Trüffeltascherl

€ 27,80

### Rotweine offen:

2020 Zechun – Leitner – Gols 1/8l € 4,80

2019 Blauer Zweigelt – Anton Bauer - Feuersbrunn 1/8l € 4,00

2020 Blaufränkisch – Kerschbaum - Horitschon 1/8l € 4,00

*Guter, schneller Service ist viel wert. Darum kostet ein gutes, schnell serviertes Glas Leitungswasser bei uns auch etwas. Das Glas Wasser zum Kaffee und zum Wein ist und bleibt gratis. Leitungswasser 0,3l € 0,50 0,5l € 0,80*

## Für unsere großen, kleinen Gäste:

Nein, wir haben Euch nicht vergessen.....bitte wählt ein Gericht Euer Wahl,  
zum kleineren Preis, das ist für uns ganz normal! € 8,50

## Wirtshausklassiker:

**Wiener Schnitzel** aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken  
Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat -  
v. Schwein € 14,60 v. d. Pute € 15,60

**Steirisches Cordon Bleu** v. d. Pute aus der Pfanne  
in Mühlviertler Rapsöl gebacken mit Emmentaler & Speck gefüllt –  
Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat € 17,80

**Edis Schweizer Steak** (Schwein) mit Schinken & Käse gefüllt –  
mit Rahm & Paprika belegt – dazu Pommes frites – gemischter Salat € 16,80



## Vitaler & Veganer Genuss:

**Hausgemachte Kürbis – Gnocchi**  
Wirsing a la Creme – roter Zwiebel - Schafkäse € 14,80

**Gefüllter Kohlrabi**  
Tomaten – Zucchini – Gemüse – Kürbiscreme € 14,60

## Süßer Genuss:

**Kürbis-Krokant-Parfait**  
eingelegte Zwetschken – Schoko Crumble – Kürbishippe € 8,90

**Sorbet Variation** Früchte – Korallen Chip € 8,20

**Eis Palatschinke** – Vanilleeis – Früchten – Obers – Schoko € 7,80

**Hausgemachte Torte** des Tages € 3,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service  
Mitarbeitern!

Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBI. II Nr. 175/2014