

Speisekarte:

Zur Einstimmung vorweg:

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

Peda Cola Prosecco 0,1l € 3,90

Montivo Rose – Spumante 0,1l € 4,20

Hopf Secco – Braucommune Freistadt 0,1l € 4,00

Gin Zwetschge mit Alk. € 5,40 ohne Alk. € 4,90

Suppen:

Kräftige Rindsuppe - Frittaten € 4,00

Kräftige Rindsuppe - Leberknödel € 4,00

Feine Kürbis – Curry – Samtsuppe – Garnelenstangerl € 5,90

Fruchtig / Regional

Most vom Mairinger 0,3l gespritzt € 2,40 - 0,5l gespritzt € 2,90

Apfel – Apfel/Karotte – Zwetschge – Johannesbeere – Erdbeere – Marille – Birnen / Saft
oder Mühlviertler ACE vom Pankrazhofer

Mit Wasser 0,3l € 3,20 - 0,5l € 3,70

Mit Soda 0,3l € 3,40 – 0,5l € 3,90



Vorspeisen – zum Starten:

Gedeck mit hausgemachtem Bauernbrot
3erlei – hausgeräuchert - eingelegt - Kräuterbällchen € 4,50

Gebeizter Bio-Saibling aus dem Aisttal
Tomaten-Gazpacho-Heukäse-Zitronenöl-Kräutersalat- Quinoa € 11,20

Spätsommersalat

Feigen – Kürbis – gebackenes Hendlfilet Vors. € 9,20 Hpts. € 13,50

Weißweine offen:

2020 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 3,80

2020 Gelber Muskateller / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 4,00

2021 Roter Veltliner / Setzer / Hohenwarth 1/8l € 3,80

2020 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois € 4,20