

Speisekarte:

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

Honig – Maracuja – Sprizz - Minze 0,33l € 6,80

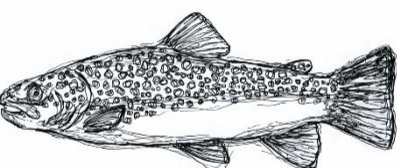
Holler Tonic – Gin – Zitrone 0,33l € 5,80

Rose Marie – Prosecco – 0,1l € 4,60

Raureif – Alkoholfrei – Fruchtsaft – Cüvee 0,33l € 5,60

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

Yuzu Sprizz – Prosecco – Mandarinen Minze 0,33l € 6,50



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

Frühlings-Gedeck - Krenbrot

Bärlauchaufstrich – „Nuri See Forelle“ - hausgeräucherter Duroc Speck € 6,80

Carpaccio vom Beef

Spargel – Parmesan Espuma - Wachtelei € 16,80

Ceviche vom See Saiblingsfilet

Erbsengazpacho – rote Linsen – Chili Öl – gepickelte Karotten € 15,40

.....aus dem Suppentopf:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,80

Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,80

Spargelcremesuppe mit Blätterteigfleurons € 6,90

Offene Weine:

2021 Chardonnay / Unger / Halbturm 1/8l € 4,20

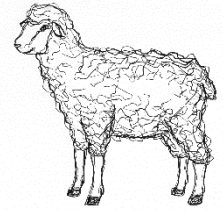
2023 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Nussberg 1/8l € 4,80

2019 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,10

2019 Blauer Zweigelt / Anton Bauer / Wagram 1/8l € 4,60



“oder schmökern Sie in unserer Weinkarte”



.....von unserer Mühlviertler Alm

Rosa gebratene Beiriedschnitte (Riepl)

Karottencreme – hausgemachte Bärlauch Gnocchi – gebratene Pilze € 28,90

.....unser Milch Kalb

Rosa gebratenes Kalbskotelett

Mangold – Spargel – Petersilienerdäpfeln – Trüffeljus € 29,80

.....unser Mäh aus dem Wald4tel

Rosa gebratenes Lamm Huft Steak

bunte Rüben – Orangensenf – Rosmarin Erdäpfeln € 27,80

.....unser Pasta Gericht „a la Austria“

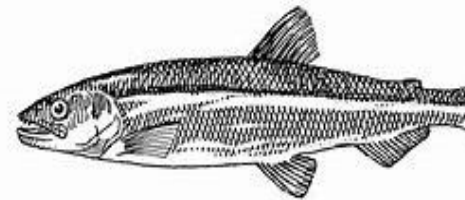
Paprika Hendl

Tagliolini – Sauerrahm – Vogerlsalat € 18,90

.....aus dem Windhaager Teich:

Gebratenes Bio-Eismeer Saiblingsfilet

Spargel – Erbsen – Tomatenfond - Butternockerln € 26,80



Bier Empfehlung:

<i>Neu vom Fass Linzer Bier – süffig – hopfig – leichte Zitrone</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Schladminger Bio Zwickel / Naturtrüb / Bergquellwasser</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Junghopfenpils /Pegasus - Braucommune Freistadt</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,20</i>



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

.....*Wirtshausklassiker:*

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat
v. Schwein € 15,60 v. d. Pute € 16,60

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

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

..... *Kultiwirte Gericht des Monats:*

2erlei vom Duroc & Schwäbisch Hällischen Schwein (Herrenriedl)

Knuspriger Bauch & Kräuterfilet – Heurigenkraut – Knoblauchsprossen –
Debreziner Schupfnudeln € 22,80



.....*Vitaler Genuss:*

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi

Karottencreme – Kohlrabi a la Crème – Schafkäse € 16,50

.... *das süße Finale:*

Hausgemachtes Hollunder Parfait

Peda Cola Gelee – marinierte Erdbeeren - Schokoschaum € 9,50

Sorbet Variation

Früchte – Korallen Chip € 8,60

Torte des Tages € 4,20

Eis Palatschinke

Vanille Eis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,00

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