

Kalte Vorspeisen

Rosa Kalbstafelspitz | geräucherte Kartoffelcreme | Saubohne | Ahornsirupvinaigrette |
Saure Zwiebel 14,00

Hausgeräucherte Aisttal Lachsforelle | Dillgurke | Krensauerrahm | Kaviar 14,00

Warme Vorspeisen

Glasiertes Kalbsbries | Essigsultaninen | Kalbsglace | Zwiebelbrioche 14,00

Gegrillte Calamaretti | flüssige Aioli | Limetten Pak Choi 13,00

Ravioli mit Asmonte gefüllt | Rote Rübe | Wasabi 12,00

Salate

Marinierter Chinakohl | gerösteter Speck | Cranberry kl. 3,90 gr. 6,90

Holzpoldlsalat kl. 3,90 gr. 6,90

Suppen

Kräftige Rindersuppe | Suppengemüse | Frittaten oder Griessnockerl 4,10

Schaumsuppe vom Mühlviertler Steinpilz | kleiner Selchfleischknödel 6,00

Fischsuppe Holzpoldl | Basilikum | Weißbrot 8,00

Hauptspeisen

Paprikahendl | Butternocken | gerösteter Speck | Sauerrahmcremolata 14,00

Gekochtes Rinder Schulterscherz | Wurzelgemüse | Semmelkren | Röstkartoffel 14,00

US Black Angus Prime Beef Strip Loin von der Peter Meyer Ranch |
knusprige La Ratte Kartoffel | geröstete Kräuterseitling | Cafe- de- Paris Butter |
Räucherglace 32,00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Dijonsenf Veloute | glasierter Babyspinat |
Topfen- Dillgnocchi 25,00

Geschmortes Schweinebackerl | getrüffelter Rahmpolenta | Champignons 18,00

Kotelett vom Milchkalb | Mandelkruste | Muskatkürbis | gebratene Kartoffelnudeln |
montierte Cognacglace 29,00

In Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel vom Milchkalb | Petersilienkartoffel |
Preiselbeeren 18,50

Geschnetzelte Kalbsleber | Speck- Zwiebelsauce | karamellisierter Apfel |
Kartoffelpüree 22,00

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Aisttal | Riesengarnelenbuttersauce |
Erbsentortellini | Roter Curry 24,00

Risotto mit Mühlviertler Steinpilzen | pochiertes Ei vom Leitnerhof | grüner
Pfefferschaum 16,00

Dessert und Käse

Zartbitter Schokolade | Zwetschge | Waldmeistereis 11,50

Gebackene Passionsfruchtpraline | Erdnuss | Frischkäseis 10,50

Karamellierte Schwarzbeernocken | hausgemachtes Vanilleeis 11,50

Käsewagen klein 10,00 Käsewagen groß 16,00