

Vorspeisen:

Gebackenes weiches Ei Blattspinat / Räucherlachs / Forellenkaviar / Spinatschaum	18,-
Lauwarm gebeizter Seesaibling Heidelbeeren / wilder Broccoli / Frischkäse-Espuma / Kräuteröl	17,-
Zucchini-Pilz-Tatar & Räucherforelle Kräutermayonnaise / Apfel / Quitte / Kapern Auf Wunsch auch VEGAN ohne Fisch	18,- 14,-
Mostviertler Vitello Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme Perlzwiebel / Oliven / Kapern	16,-
Carpaccio vom „CULT BEEF“ Senfmayonnaise / Parmesan / Pinienkerne	16,-

Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel	5,-
Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel	6,-
Kartoffel-Mostcremesuppe Karamell-Birnen / Mostkäse-Zipf	6,-
Spargelcremesuppe Spargelspitzen	7,-
Ernsthofner Flusskrebsensuppe Flusskrebse / Gemüsetascherl	10,-



Salate - Vegetarisch - Vegan

Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

Gemüstreifen / Birnen / Nüsse / Ingwer / Frühlingsrollenteig
Blattsalate / Zitrus-Fruchtessig / Frucht-Chutney

Vorspeise | 13,-
17,-

Cremiges Spargel-Risotto auch VEGAN möglich

Gratinierter Ziegenkäse

17,-

Buntes Gemüse-Curry VEGAN

Kokosmilch / Basmatireis / Ananas / Banane / Koriander

17,-

Flaumiger Ricotta Auflauf

Spargelragout

16,-



Fisch - frisch köstlich

Forellensalat

Gebackene Forellenstücke / großer Blattsalatteller & Kartoffeldressing
Knusper-Speck

19,-

Bachsaibling im Ganzen gebraten

Frische Kräuter & Knoblauch / Kartoffel-Gemüsegröstel

26,-

Lachsforellenfilet

Cremiges Spargel-Risotto / Parmesansauce / Kräuteröl

27,-

Seesaiblingsfilet

NATIONALPARK Kalkalpen

Riesling-Safransauce / Kartoffel-Omelett / wilder Broccoli

34,-

Österreichische Premium-Qualität!

Frühlings-Lammfleisch von Fam. Rötthberger!

Geschmorte Lammstelze

Zweigelt-Kräutersaferl / Kartoffelpüree / Knusperzwiebel

26,-

Lammeuschel

Semmelknödel

Vorspeise

11,-

Hauptspeise

15,-

Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN oder HENDL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

16,-

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel

Getrüffelte Tagliatelle / Pfeffersauce / Gemüse

24,-

Schwammerl-Rostbraten

Cremige Wald & Wiesenpilze, Topfen-Serviettenknödel

26,-

Gekochte Tafelspitz

Kartoffelrösti/ Wurzelgemüse

Cremespinat / kalte Schnittlauchsauce / Apfelkren

23,-

ZEITLOS SÜSS !

Hausgemachte Desserts mit feinsten Handwerkskunst

Warmer Koch (MOHR) im Hemd Schokoladenschaum	9,-
Schokoladenmus zartbitter & weiß / Fruchtgelee	9,-
Himbeer-Eierlikör Tiramisu	9,-
Mango Panna Cotta Karamellisierte Ananas / Vanilleeis	10,-
Geeister Schokoladen-Pralinenspitz Beerenragout	10,-
SOLO Himbeere Crème-Joghurt / Crumble / Himbeer Sorbet	5,-
SOLO Marille Crème-Joghurt / Caramel / Walnüsse / Marillen Sorbet	5,-
Affogato Espresso / Vanilleeis	5,50

Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis
Passionsfrucht / Zitrone
Apfel / Birne

Kugel | 2,50

Wiener Melange Bistro beste Kaffee-Qualität

Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Kleiner Brauner	3,40
Großer Brauner	4,80
Verlängerter	3,60
Melange	4,40
Cappuccino	4,40
Cafe Late	4,60



Julius Meinl

Kaffeetradition seit 1862

