

Vorspeisen:

Geräucherte Entenbrust

Kürbismus / eingelegter Kürbis / Kürbis-Apfel-Chutney 16,-

Rote Rüben-Pilz-Tatar & Räucherforelle

Kräutermayonnaise / Apfel / Quitte 18,-
Auf Wunsch auch VEGAN ohne Fisch 16,-

Mostviertler Vitello Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme

Perlzwiebel / Oliven / Kapern 17,-

Carpaccio vom „CULT BEEF“

Senfmayonnaise / Parmesan / Pinienkerne 17,-

Lammeuschel Topfen-Serviettenknödel

12,-

Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel

5,5

Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel

6,5

Kürbis-Orangencremesuppe

Geröstete Kürbiskerne / Kernöl 8,-

Kartoffel-Mostcremesuppe Mostkäse-Zipf

8,-

Ernsthofner Flusskrebsensuppe Gemüse WanTan

10,-



Salate - Vegetarisch - Vegan

Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

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

Vorspeise | 14,-
18,-

Cremiges Kürbis-Risotto auch VEGAN möglich

Karamellierter Honigkürbis & Nüsse 19,-

Schwammerlsauce von Wald & Wiesenpilzen

Gartenkräuter / Semmelknödel 19,-



Fisch - frisch köstlich

NATIONALPARK Kalkalpen

Forellensalat

Gebackene Forellenstücke / großer Blattsalatteller & Kartoffeldressing
Knusper-Speck

21,-

Bachforelle im Ganzen gebraten

Frische Kräuter & Knoblauch / Kartoffel-Gemüsegröstel

29,-

Lachsforellenfilet

Cremiges Kürbis-Risotto / Parmesansauce / Käuteröl

27,-

Seesaiblingsfilet

Riesling-Safransauce / Kartoffel-Omelett / wilder Broccoli

34,-

Österreichische Premium-Qualität!

Lammfleisch von Fam. Rötthberger!

Lamm-Kokos-Curry-Ragout

Basmatireis / Ananas / Banane

25,-

Geschmorte Lammschulter

Zweigelt-Kräutersaferl / Kartoffelpüree / Knusperzwiebel

26,-

Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN oder HENDL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

16,-

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel

Getrüffelte Tagliatelle / Gemüse

25,-

Schwammerl-Rostbraten

Cremige Wald & Wiesenpilze / Topfen-Serviettenknödel

26,-


Gekochter Tafelspitz

Kartoffelrösti / Wurzelgemüse

Cremespinat / kalte Schnittlauchsauc / Apfelkren

23,-

Hausgemachte Desserts mit feinsten Handwerkskunst

Warmer Koch (MOHR) im Hemd Schokoladenschaum		9,-
Schokoladenmus weiß & zartbitter		9,-
Apfel Tiramisu		9,-
Geeistes Mohnparfait im weißem Schokoladenspitz Zwetschken-Pflaumenragout		10,-
SCHWEDE 1Kugel Milkschokoladeneis / Schlagobers / Eierlikör		6,-
SOLO Himbeere Crème-Joghurt / Crumble / Himbeer Sorbet		6,-
SOLO Marille Crème-Joghurt / Caramel / Walnüsse / Marillen Sorbet	6,-	
Affogato Espresso / Vanilleeis	5,80	

Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis

Passionsfrucht / Zitrone

Apfel / Birne

Kugel | 2,50

Wiener Melange Bistro beste Kaffee-Qualität

Espresso	3,40
Espresso Macchiato	3,70
Kleiner Brauner	3,60
Großer Brauner	5,20
Verlängerter	3,80
Melange	4,60
Cappuccino	4,80
Cafe Late	4,80



Julius Meinl

Kaffeetradition seit 1862