

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

Thunfischsauce | Rucola | Ciabattabrot
11,50

Anti Pasti

Prosciutto | Salami | Büffelmozzarella
11,20

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
3,90

Tomatencremesuppe mit Wacholderschaum
5,20

Knoblauchcremesuppe mit Croutons
4,80

VEGETARISCHE ECKE & FISCH

Kräuter – Zitronen – Risotto
Gebackene Austernpilze | Rucola
11,80

serviert auch mit einem Filet vom Bachsaibling
22,80

Unsere Fische beziehen wir von der Fischzucht der Familie Schöffl aus dem Gusental

Ravioli mit Tomaten-Olivenfülle
Basilikumpesto | getrocknete Tomaten
12,80

Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen ein Veganes Gericht



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frittatensuppe

3,50

Dino – Schnitzerl

mit Pommes Frites

8,50

Knusper-Hühner-Nuggets

mit Kartoffelchips

8.80

Kids – Cup

3,80

SÜBER ABSCHLUSS

Variation von der Marille

Creme | Knödel

7,20

Hausgemachtes Sorbetduett

5,80

Panna Cotta

Beerenragout | Schokosplitter

6,50

Palatschinke nach Wahl

1 Stück Marillenpalatschinke 4.20

1 Stück Eispalatschinke 5.80

Affogato al Caffè

4,50

Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof

Wir beziehen vorwiegend Produkte von regionalen Lieferanten für die Zubereitung unserer Gerichte.

Saisongemüse & Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn

Premium Schweinefleisch von regionalen Fleischmeistern

Milch & Milchprodukte aus Österreich

Süßwasserfische Fam. Schöffl Gusentalfischzucht

Eier aus österr. Bodenhaltung

Rindfleisch in Premiumrind - Qualität

von Fleischmeistern aus der Region

Schweinefleisch vom Kirnbauernhof Ried



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet.

Dinner for Two

jeden Donnerstag ab 18:30 Uhr



nette Stunden bei einem
4 gängigem Menü und
dem dazu passenden Wein
in stimmungsvoller Atmosphäre
im G'wölb genießen.

Für 2 Personen 76,00

AUCH ALS GUTSCHEIN ERHÄLTlich