

Herzlich willkommen
im Hotel und Restaurant
Minichmayr
...am Zusammenfluß



Ein erfrischender Aperitif

„Caberesco“ rosé Prosecco	4,00
Kolkmann, Fels	
Riesling Sekt	5,00
Dolle, Strass	
Heckenfizzante	4,00
Scheucher, Labuttendorf	

Herbstliches Wild-Dinner

Carpaccio vom Hirschen Haselnussöl	Morillon 2016 Scheucher, Labuttendorf 1/8 4,80
❧	
Kürbis-Ingwer-Suppe	
❧	
Gebratener Hirschrücken Steinpilzglace / Rotkraut	
Walnuss-Dauphin-Kartoffeln	
❧	
Haselnuss-Nougat-Eisparfait karamellierte Mandarinen	St. Laurent 2014 Markowitsch Göttlesbrunn 1/8 4,80

4-Gang-Menü	49,00
3 Gang-Menü mit Vorspeise	45,00
3-Gang-Menü mit Suppe	39,00

Vorspeisen / Suppen / Salate

Carpaccio vom Hirschrücken
marinierte Steinpilze / Haselnussöl
14,00

Gegrillter Ziegenkäse
eingelegter Kürbis / Herbstsalat
11,50

Steirischer Backhendlsalat
Blattsalate / Kernöl
gebackene Hühnerbrust
11,50

Wild-Consommé
Pilzravioli
5,80

Kürbis-Ingwer-Suppe
gegrillte rote Paprika
5,80

Rinderbouillon
Fleischstrudel oder Frittaten
4,20

Fangfrisch auf den Tisch

Steyrtaler Forellenfilet
Petersilkartoffeln / Erbsen-Lauch-Gemüse
19,00

Gebratenes Lachsfilet
Spinat-Kürbis-Strudel / Wasabi-Schaum
18,50



Pinot blanc 2015
Dolle
Straß
1/8 4,30

Sauvignon blanc
2016 "classic"
Scheucher
Labuttendorf
1/8 4,80

Empfehlung im Herbst

Gebratener Hirschrücken

Steinpilzglace / Rotkraut
Walnuss-Dauphin-Kartoffeln
32,50

Fasanenbrust

Honig-Senf-Lack / Kohlsprossen / Spätzle
24,50

Filetspitzen vom Hirschen

Speckbohnen / Serviettenknödel / wilde Vogelbeeren
22,00

Ragout vom Edelmwild

Brioche-Serviettenknödel / Rotkraut
18,00

Tafelspitz vom Weiderind

Röstkarotoffeln / Bouillongemüse
Apfelkren / Schnittlauchsauce
19,00

Schweinefilet im Speckmantel

Linsen-Kroketten / Brokkoli / Pfeffersauce
16,80

Mostviertler Angus Burger

Steak Pommes / knuspriger Speck / Relish
12,50

Wiener Schnitzel

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren
Kalb 21,50
Huhn oder Schwein 12,50

Quinoa-Mangold-Laibchen

Röstgemüse / Kräuter-Dipp
11,50

Steinpilzrisotto

mit Hühnerbruststreifen 12,50
mit gebratenen Garnelen 16,50



Azabache
Rioja 2013
1/8 4,80

Blauer Zweigelt
2015 "Carnuntum"
Markowitsch
Göttlesbrunn
4,80

Zum süßen Abschluss

Weißes Schokoladenmousse
marinierte Beeren
6,90

Haselnuß-Nougat-Eisparfait
karamellisierte Mandarinen
6,90

Birnenstrudel
Zwetschkenröster
5,90

Österreichischer Käseteller
Feigen-chutney
7,20

Weckerl / Brezen 1,20
Gedeck 2,50

Beilagensalat 4,00



Beerenauslese
Feiler-Artinger
1/16 4,50

Kaffee Wachau
Espresso,
Marillenbrand
Obershaube
7,70



GANSL GENUSS am ZUSAMMENFLUSS

Samstag, 11. November 2017

18.30 Uhr: Gösser-**Bockbieranstich**
mit Parforcebläsern

Gratis & Frischgezapft am Flößerplatz!

* * *

Traditionelles Martini-Gansl-Essen
(auf Vorbestellung)
inkl. Jungweinverkostung

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch
im Panoramarestaurant mit einzigartigem Ausblick!
oder in der urigen Flößerstube!

Für die Verwendung
von regionalen
Rohstoffen
wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel
ausgezeichnet.
Weitere Informationen
finden Sie am Info-Blatt.

Wenn Sie Fragen zu
Allergenen
in unseren Gerichten
haben,
wenden Sie sich bitte
an unser Service-Personal!