

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



Ein erfrischender Aperitif

„Caberesco“ rosé Prosecco	4,00
Kolkmann, Fels	
Birnen-Schaumwein	4,00
Kirchmair, Weistrach	
Heckenfrizzante	4,00
Scheucher, Labuttendorf	

Minichmayr´s Küchentour

Tatar vom Thunfisch Avocado / Toast FAMILIE SINCE 1617 VIERTLER	Pinot blanc 2016 Scheucher Labuttendorf 1/8 4,30
Kartoffelsuppe Bachkresse FAMILIE SINCE 1617 VIERTLER	
Medaillons vom Kalbsrücken Gratin / Thai-Spargel / Estragonglace FAMILIE SINCE 1617 VIERTLER	Blaifränkisch 2014 Markowitsch Göttlesbrunn 1/8 4,80
Schokoladenmousse hell-dunkel Beerenmark / Maracuja	
4-Gang-Menü	46,00
3 Gang-Menü mit Vorspeise	41,00
3-Gang-Menü mit Suppe	36,00

Vorspeisen / Suppen / Salate

Tatar vom Thunfisch

Avocado / Toast

13,50

Carpaccio vom Rinderfilet

Schafkäse-“Parmesan” / Rucola

13,50

Steirischer Backhendlsalat

Backhendl / Blattsalate / Kernöldressing

11,50

Gebratene Hühnerleber

Blattsalate / Preiselbeerglace

12,50

Kartoffelsuppe

Brunnenkresse

5,80

Rinderbouillon

Fleischstrudel oder Frittaten

4,80

Fangfrisch aus Fluß und Meer

Filet vom Kabeljau

schwarzes Risotto / Fenchelgemüse

19,50

Gebratenes Forellenfilet

Petersilkartoffel / Erbsen-Lauch-Gemüse

19,50



Riesling 2015
Weingut Dolle
Straß
1/8 4,30

Gelber Muskateller
2016
Weingut Kolkmann
Fels/Wgram
1/8 4,30

Unser Küchenchef empfiehlt

Gebratener Kalbsrücken	
Gratin / Thai-Spargel / Estragonglace	28,50
Medaillons von der Schweinelende	
Rollgerstl-Risotto / Gemüse	18,50
Geschmorte Rinderroulade	
gestampftes Püree / grüne Bohnen	15,50
Angus Burger von der Hofmanufaktur	
Steak-fries / knuspriger Speck	12,50
Wiener Schnitzel	
Petersilkartoffeln / Preiselbeeren	
Kalb	21,50
Huhn oder Schwein	12,50
Cremiges Risotto	
Rucola / Feta / Grilltomaten	10,50
gebratene Hühnerbruststreifen	14,50
gebratene Zanderstreifen	14,50
Kalbsbeuscherl	
Semmelknödel	
Vorspeise 8,50 / Hauptspeise 11,50	
Quinoa Laibchen	
Grillgemüse / Hummus	10,50



Riesling 2015
Dolle
Straß
1/8 4,30

Cuvée "Escorial"
2012
Chorherren
Klosterneuburg
1/8 6,00

Zum süßen Abschluss

Schokoladenmousse hell-dunkel
Maracuja / Pistazien / Beerenmark
6,90

Birnenstrudel
Vanilleobers
4,90

Böhmische Powidl-Pofesen
Zimtzucker / Vanilleeis
6,90

Österreichischer Käseteller
Feigen-Chutney
7,20

Gedeck 2,50
Weckerl 1,20

Beilagensalat 4,50



Riesling Eiswein
Kolkmann
Fels/Wagram
1/16l 4,50

Schoko-Chili-Likör
Hiebl
Stadt Haag
3,80

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