

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	
Minichmayr's Beerenspritzer	4,40
Tonic Wild Berry & Lillet	
Frische Beeren	

Steyrer Bierspezialität

Kellertrübes „Luther-Bier“	1/2	4,50
	1/3	3,50

Minichmayr's Frühsommer

Tatar von Avocado
und Räucherforelle



Karotten-Ingwer-Suppe



Paillard vom Kalb
braisierter Chiccoree
Kartoffeln



Joghurt-Topfen-Mousse
Marillen-Pfirsich-Röster

4-Gang-Menü	42,00
3-Gang Menü mit Vorspeise	37,00
3-Gang Menü mit Suppe	32,00

Morillon 2016
Scheucher,
Labuttendorf
1/8 4,80

St. Laurent 2014
Markowitsch
Göttlesbrunn
1/8 4,80

Vorspeisen / Suppen / Salate

Carpaccio vom Rinderfilet
sautierte Eierschwammerl / Parmesan
14,50

Tatar von Räucherforelle und Avocado
Toast / nordic flaire
12,50

Sommersalat mit gebratenen Garnelen
Avocado / Kräutermarinade
Vorspeise 10,50 Hauptspeise 14,50

Blattsalate mit Eierschwammerln
sautierte Speckwürfel
Vorspeise 10,50 Hauptspeise 14,50

Steirischer Backhendlsalat
Blattsalate / Kernöl
gebackene Hühnerbrust
11,50

Karotten-Ingwer-Suppe
Ingwer-Chips / Basilikumöl
5,60

Rinderbouillon
Leberknödel oder Frittaten
4,20

Fangfrisch auf den Tisch

Steyrtaler Bachsaiblingsfilet
Spargelrisotto / Chili-Tomaten
21,00

Gebratenes Hechtfilet
Hummerschaum / Kartoffel-.Zucchini-Gemüse
19,00



Pinot blanc 2015
Dolle
Straß
1/8 4,30

Sauvignon blanc
2016 "classic"
Potzinger
Gabersdorf
1/8 4,80

Unser Küchenchef empfiehlt

Essen & Trinken wie zu
Zeiten von Martin Luther

- Filet vom Premium Rind**
Eierschwammerl-Glace
gegrilltes Gemüse / Dauphinekartoffeln
28,50
- Geschmorte Rindsbackerl**
Erbsenpüree / Wurzelgemüse
16,50
- Paillard vom Kalb**
braisierter Chiccoree / Kartoffeln
21,50
- Frische Eierschwammerl**
Cremiger Schwammerlrahm / Serviettenknödel
18,50
- Geröstete Schwammerl
Zwiebel / Ei / Petersilienkartoffeln
16,50
- Hausgemachte Tagliolini / Schwammerlrahm
11,50
mit Hühnerbruststreifen
14,50
- Gebackenes Kalbsbries**
Kresse-Kartoffel-Salat / Preiselbeeren
19,50
- Gebratene Maishendlbrust**
Risotto / Grillgemüse
14,50
- 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
10,50



Azabache
Rioja 2013
1/8 4,80

Blauer Zweigelt
2015 "Carnuntum"
Markowitsch
Göttlesbrunn
4,80

Zum süßen Abschluss

Topfen-Joghurt-Mousse
Marillen-Pfirsich-Röster
6,90

Hollerblüten-Eisparfait
marinierte Erdbeeren
6,90

Topfenstrudel
Erdbeer-Röster
5,90

Österreichischer Käseteller
Chutney / Obst
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



Essen und Trinken wie zu Zeiten von Martin Luther

Bei mit Liebe zubereiteten Speisen,
Musik und Erzählungen aus dem Leben von Martin Luther
wird der Abend abwechslungsreich und kurzweilig sein.

Pauschalpreis für Menü, Met & Musik: EUR 34,00

Termine: 23. Juni, 22. September
& 24. November 2017
jeweils um 19.00 Uhr

Anmeldungen bis jeweils 3 Tagen vor dem Termin
beim Hotel Minichmayr

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!