

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	

Advent-Dinner

Carpaccio vom Hirschen
marinierte Steinpilze / Haselnussöl



Kürbis-Ingwer-Suppe



Gebratene Entenbrust
Kürbis-Curry / Quinoa-Reis



Vanillekipferl-Mousse
gelierte Weichseln

Pinot blanc 2015
Dolle
Straß
1/8 4,30

Blauer Zweigelt
2015 “Carnuntum”
Markowitsch
Göttlesbrunn
4,80

4-Gang-Menü	46,00
3 Gang-Menü mit Vorspeise	40,00
3-Gang-Menü mit Suppe	35,00

Vorspeisen / Suppen / Salate

Carpaccio vom Hirschrücken
marinierte Steinpilze / Haselnussöl
14,00

Geräuchertes Steyrtaler Forellenfilet
Herbstsalate / Oberskren / Toast
12,50

Steirischer Backhendlsalat
Blattsalate / Kernöl
gebackene Hühnerbrust
11,50

Gebratene Gansleber
Blattsalate / Preiselbeerglace
12,50

Kürbis-Ingwer-Suppe
gegrillte rote Paprika
5,80

Rinderbouillon
Fleischstrudel oder Frittaten
4,20

Fangfrisch auf den Tisch

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

Gebackener Weihnachtskarpfen
Kartoffelsalat / Sauce Tatar
18,50



Pinot blanc 2015
Dolle
Straß
1/8 4,30

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

Empfehlung im Herbst

Filet vom Weiderind

Steinpilzglace / Kartoffelgratin
Grillgemüse / Steakbutter
27,50

Gebratene Entenbrust

Kürbis-Curry / Quinoa-Reis
23,50

Schweinefilet im Speckmantel

Kroketten / Brokkoli / Pfeffersauce
16,80

Steyrer Adventbraten vom Weiderind

Preiselbeer-Apfel
Kartoffelknödel / Rotkraut
15,50

Minichmayr´s Angus Burger

knuspriger Speck / Zwiebel-Relish
Steak pommes
12,50

Geschnetzelte Hühnerbrust

Pilzrahm / Kürbisspätzle / Marktgemüse
12,50

Wiener Schnitzel

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

Kürbis-Rahm-Spätzle

Kürbiskern-Pesto
9,50



Hirse-Laibchen

Grillgemüse
9,50



Blauer Zweigelt 2015 "Carnuntum"

Markowitsch
Göttlesbrunn
4,80

Cuvée Quattro 2014

Gager
Horitschon
1/8 6,00

Zum süßen Abschluss

Vanillekipferl-Mousse
gelierte Weichseln
6,90

Zimt-Eisparfait
Gewürzorange / Bitterschokolade
6,90

Birnenstrudel
Vanilleobers
6,90

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

Steyr's BESTE Adresse
für **IHRE WEIHNACHTSFEIER** (2-180 Pers.)
Punsch-Empfang mit Fackeln am Flößerplatzl,
hausgemachte Weihnachtskekse uvm.

Gerne haben wir an den **Weihnachtsfeiertagen**
- 8., 25. und 26. Dezember 2017 -
für Sie **geöffnet!**

31. Dezember
DIE SILVESTERGALA „All around the world“
mit feinem mehrgängigem Dinner, Top-Live-Musik von
den "Weißengroovers", Blick aufs Feuerwerk,
Mitternachtsschmankerl uvm.



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