

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

“Sommer Dinner”

Tatar von der Räucherforelle
Toast / nordic flair

Schaumsuppe vom Schafkäse
Steinpilz-Ravioli

Filet vom Weiderind

Portwein-Schalotten / Duchesse-Kartoffel /
Grillgemüse,

Dunkles Schokoladen-Eisparfait
marinierte Beeren

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

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 flair
12,50

Blattsalate mit Riesengarnelen
Vorspeise 12,50 Hauptspeise 16,50

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

Steirischer Backhendlsalat
Blattsalate / Kernöl
gebackene Hühnerbrust
11,50

Schaumsuppe vom Schafkäse
mit Steinpilz-Ravioli
6,20

Rinderbouillon
Fleischstrudel oder Frittaten
4,20

Fangfrisch auf den Tisch

Steyrtaler Bachsaiblingsfilet
Babyspinat / Kartoffelpüree
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

Filet vom Weiderind
Portwein-Schalotten / Duchesse-Kartoffel /
Grillgemüse
29,50

Essen & Trinken wie zu
Zeiten von Martin Luther

Geschmorte Rindsbackerl
Erbsenpüree / Wurzelgemüse
16,50

Schweinefilet im Speckmantel
Linsen-Kroketten / Brokkoli / Pfeffersauce
16,80

Cremiger Schwammerlrahm
Serviettenknödel
16,50

Geröstete Schwammerl
Zwiebel / Ei / Petersilienkartoffeln
16,50

Tagliolini mit Steinpilze
Parmesan / Chorizo / Olivenöl
18,50

Steinpilz-Risotto
Rucola / Parmesan
15,50

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
11,50



Azabache
Rioja 2013
1/8 4,80

Blauer Zweigelt
2015 "Carnuntum"
Markowitsch
Göttlesbrunn
4,80

Zum süßen Abschluss

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

Dunkles Schokoladen-Eisparfait
marinierte Beeren
6,90

Topfenstrudel
Marillen-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



BEST OF GRILL IM MINICHMAYR-GASTGARTEN:

Freitag, 18. August zum
HARATZMÜLLERSTRABENFEST!

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

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!