

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



Ein erfrischender Aperitif

„Caberesco“ rosé Prosecco 4,00
Kolkmann, Fels

Heckenfrizzante 4,00
Scheucher, Labuttendorf

Festmenü im Minichmayr

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch
Algensalat/ Hummer-Mayonnaise



Selleriesuppe
Chips



Filet vom Weiderind
Gratin / Grillgemüse / Kräuterbutter



Schokoladenmousse hell-dunkel
Beerenmark

Pinot blanc
2016

Scheucher
Labuttendorf
1/8 4,30

Blaufränkisch
2014

Markowitsch
Göttlesbrunn
1/8 4,80

4-Gang-Menü 49,00
3 Gang-Menü mit Vorspeise 44,00
3-Gang-Menü mit Suppe 39,00

Vorspeisen / Suppen / Salate

Vitello tonnato

Kalbsrücken / Thunfisch-Creme / Kapern
13,50

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch

Algensalat / Hummer-Mayonnaise
13,50

Innviertler Salatteller

Innviertler Knödel / Blattsalate / Kraut
11,50

Steirischer Backhendlsalat

Backhendl / Blattsalate / Kernöldressing
11,50

Sellerie-Cemesuppe

Chips
5,50
dazu gegrillte Jakobsmuschel + 3,00

Rinderbouillon

Leberknödel oder Frittaten
4,80

Fangfrisch aus Fluß und Meer

Gebratenes Forellenfilet

Petersilkartoffeln / Marktgemüse
19,50

Filet vom Schwertfisch

Jakobsmuschel / Quinoa-Risotto
Erbsen-Paprika-Gemüse
23,50



Riesling 2015

Dolle

Straß

1/8 4,30

Cuvée "Escorial"

2012

Chorherren

Klosterneuburg

1/8 6,00

Unser Küchenteam empfiehlt

Filet vom Weiderind
Gratin / Grillgemüse / Kräuterbutter
28,50

Medaillons von der Schweinelende
Pfeffersauce / Erdäpfelnudeln
Kohlsprossen
18,50

Gekochter Tafelspitz vom Premiumrind
Röstkartoffeln / Bouillongemüse
Apfelkren / Schnittlauchsauce
19,50

Angus Gulasch von der Hofmanufaktur
Serviettenknödel / Kartoffeln
15,50

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

Mediterranes Quinoa-Risotto
Paprika / Rucola 11,50
mit Hühnerbruststreifen 14,50
mit Jakobsmuscheln 17,50

Hirse-Laibchen
Kürbis-Paprika-Ragout
11,50



Zum süßen Abschluss

Schokoladenmousse hell-dunkel
Beerenmark
7,50

Gezogener Apfelstrudel
Vanilleobers
4,90

Böhmische Powidl Pofesen
Zimtzucker
7,50

Österreichischer Käseteller
Feigen-Chutney
7,50

Gedeck 3,00
Weckerl 1,30
Beilagensalat 4,50



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