



Ein erfrischender Aperitif

„Caberesco“ rosé Prosecco
Kolkmann, 4,00

Heckenfrizzante
Scheucher, 4,00

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner 2018 4,00
„Strasser Hasel“ WG Dolle,

Blauer Zweigelt 2016 5,00
„Carnuntum“ WG Marko

Riesling 2017 4,50
„Fumberg“, WG Kolkmann

Blaufränkisch 2015 5,00
„classic“, WG Iglar

Sauvignon blanc 2018 4,50
WG Scheucher

Cuvee Quatro 2016 6,50
WG Gager

Festmenü im Minichmayr

Variation von Lachs und Jakobsmuschel

Avocado / Gravensteiner / Kaviar



Ratatouille Schaumsuppe



Ente à l'Orange

Schokoladen-Rosmarin-Glace / Kartoffelnudeln / Rosenkohl



Kokos-Panna cotta

Erdbeerragout / Macarons

4-Gang-Menü 45,00

3-Gang-Menü mit Vorspeise 40,00

3-Gang-Menü mit Suppe 35,00

Vorspeisen

Vitello tonnato

Kalbsrücken / Thunfisch-Creme / Kapern

13,50

Variation von Lachs und Jakobsmuschel

Avocado / Gravensteiner / Kaviar

14,50

Steirischer Backhendlsalat

Backhendl / Blattsalate / Kernöldressing

11,50

Suppen

Ratatouille Schaumsuppe

5,50

dazu gegrillter Garnelenspieß + 4,00

Rinderbouillon

Leberknödel oder Frittaten

4,80

Fangfrisch aus Fluss und Meer

Gebratenes Forellenfilet

Mandelbutter / Petersilkartoffeln / Marktgemüse

19,50

Filet vom Schwertfisch

Jakobsmuschel / Quinoa-Risotto / Erbsengemüse

23,50

Unser Küchenteam empfiehlt

Ente à l'Orange

Schokoladen-Rosmarin-Glace /

Kartoffelnudeln / Rosenkohl

22,50

Gekochter Tafelspitz vom Premiumrind

Röstkartoffeln / Bouillongemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce

19,50

Gebackenes Kalbsbries

Kartoffel-Vogerl-Salat

Als Vorspeise 11,50

Als Hauptspeise 16,50

Medaillons von der Schweinelende

Pfefferglace / Schupfnudeln / Kohlsprossen

18,50

Wiener Schnitzel

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

Kalb 21,50

Huhn oder Schwein 12,50

Geschmorte Rindsroulade vom Weiderind

Butterspätzle / Brokkoli

15,50

Innviertler Knödel

mit Kümmelsafterl / Sauerkraut / Kartoffeln 11,50

auf Blattsalaten / Kraut 11,50



Hausgemachte Gnocchi

Babyspinat / Ofentomaten / Ricotta

11,50

Bio-Hirselaibchen

Kürbis-Paprika-Ragout

11,50



<i>Weckerl</i>	<i>1,30</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>4,50</i>

*Wenn Sie Fragen zu Allergenen
in unseren Gerichten haben,
wenden Sie sich bitte
an unser Service-Personal!*

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



Als süßer Abschluß

Schokoladen-Mousse hell-dunkel

Beerenmark / Maracuja

7,50

Topfen-Cranberry-Strudel

Schlagobers / Beeren

4,90

Französische Apfeltarte

Vanilleeis

6,50

Kokos-Panna cotta

Erdbeerragout / Macarons

7,50

Österreichischer Käseteller

Feigen-Senf

7,50

*Kaffeespezialitäten & Digestif
finden Sie auf unserer Barkarte*