

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	

Minichmayr Spargel-Schmankerl

Pastrami vom Bio Angus Rind
Spargelsalat / Balsamico-Mayonnaise



Spargel-Schaumsuppe



Filet vom Weiderind
Gratin / Spargel / Sauce Bernaise



Waldmeister Eisparfait
Schokoladentarte

Pinot Grigio 2016
„Terre Rosalza“
Friaul, Italien
1/8 4,30

Grand Endas 2012
“Graves”
Chateau de Ceron
Bordeaux, France
1/8 6,00

4-Gang-Menü	48,00
3-Gang-Menü mit Vorspeise	43,00
3-Gang-Menü mit Suppe	38,00

Vorspeisen / Suppen / Salate

Pastrami vom Bio Angus Rind
Spargelsalat / Balsamico-Mayonnaise
14,50

Tatar von der Räucherforelle
Avocado / Toast
13,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Schafkäse-“Parmesan” / Rucola
13,50

Steirischer Backhendlsalat
Backhendl / Blattsalate / Kernöldressing
11,50

Zweierlei Kronstrofer Spargel
gebacken und im Prosciutto-Mantel
Blattsalate / Brunnenkresse-Vinaigrette
12,50

Spargel-Schaumsuppe
Estragon-Nockerl
5,80

Rinderbouillon
Käspresknödel oder Frittaten
4,80

Fangfrisch aus Fluß und Meer

Filet vom Waller
Paprika / Kräuter-Tagliolin / Kohlrabi
17,50

Gebratenes Forellenfilet
Petersilkartoffel / Erbsen-Lauch-Gemüse
19,50



Grüner Veltiner
DAC 2016
Leo Figl, Traisental
1/8 4,30

Riesling 2014
“GondorGäns”
Lubentiushof
Mosel
1/8 4,30

Rose „1805“
grand reserve
2016
Domäne Wachau
1/8 4,30

Unser Küchenteam empfiehlt

Filet vom Weiderind
Gratin / Spargel / Sauce Bernaise
28,50

Frischer Kronstorfer Spargel
Schinkenteller / Frühkartoffeln
Sauce Bernaise oder Parmesan
17,50

Maishendlbrust „saltim bocca“
Spargelrisotto / Kresse
15,50

Steirisches Wurzelfleisch
Wurzelgemüse / Kren / Kartoffeln
13,50

Medaillons von der Schweinelende
Rollgerstl-Risotto / Speckbohnen
18,50

Angus Burger von der Hofmanufaktur
Steak-fries / knuspriger Speck
12,50

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

Hausgemachte Gnocchi
Spargel / Kirschtomaten / Alter Schafkäse
10,50
dazu gebratene Hühnerbrust
14,50



Grand Endas 2012
“Graves”
Chateau de Ceron
Bordeaux, France
1/8 6,00

Oxhoft DAC 2012
Braunstein
Leithaberg
1/8 6,00

Zum süßen Abschluss

Schokoladenmousse
hell und dunkel
frische, marinierte Beeren / Galliano
6,90

Waldmeister-Eisparfait
Schokoladen-Tarte / Kakaobohnen
6,90

Birnenstrudel
Vanilleobers
4,90

Topfenockerl
Nußkrokant / Erdbeerröster
6,90

Österreichischer Käseteller
Feigen-Chutney
7,20

Gedeck 2,80
Weckerl 1,20

Beilagensalat 4,50



Riesling Eiswein
Kolkmann
Fels/Wagram
1/16l 4,50

Schoko-Chili-Likör
Hiebl
Stadt Haag
3,80

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