

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	

Gelber Muskateller  
2017  
Kolkmann, Fels  
1/8 4,30

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

## Minichmayr Schmankerl

Tatare vom Räucherlachs  
“Avocado-Marmor“

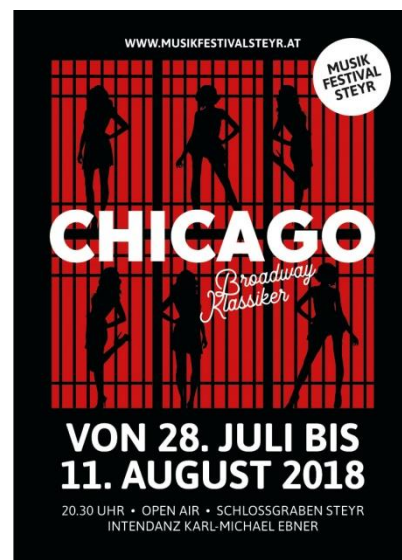


Paillard vom Kalbsrücken  
Rosmarinkartoffel / basierter Chicoree´



Cranberry-Eisparfait  
Schokoladenbrownie

3-Gang-Menü 38,00



## Vorspeisen / Suppen / Salate

### **Vitello tonnato**

Thunfisch-Creme / Kapern / Rucola

14,50

### **Filet von der Österr. Räucherforelle**

Wasabi-Obers / Avocado / Toast

13,50

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Schafkäse-“Parmesan” / Rucola

13,50

### **Ziegenkäse-Bällchen**

Ziegenfrischkäse vom „Käsemacher“

Oliven / Melone / Prosciutto

11,50

### **Steirischer Backhendlsalat**

Backhendl / Blattsalate / Kernöldressing

11,50

### **Sommersalat**

sautierte Eierschwammerl / Bratkartoffeln

Brunnenkresse-Vinaigrette

12,50

### **Kartoffel-Sellerie-Suppe**

sautierte Eierschwammerl

5,80

### **Rinderbouillon**

Käspresknödel oder Frittaten

4,80

## Fangfrisch aus Fluß und Meer

### **Filet vom heimischen Waller**

Paprika / Kräuter-Tagliolin / Kohlrabi

17,50

### **Gebratenes Forellenfilet**

Schwammerl-Kartoffel-Gröstl / Ofentomaten

19,50



Grüner Veltiner

DAC 2016

Leo Figl, Traisental

1/8 4,30

Riesling 2014

“GondorGäns”

Lubentiushof

Mosel

1/8 4,30

## Unser Küchenteam empfiehlt

**Paillard vom österreichischen Kalbsrücken**

Eierschwammerl / Bratkartoffeln

24,50

**Maishendlbrust „Saltim bocca“**

Kräutergnocchi / Kresse

15,50

**Tafelspitz vom Premiumrind**

Röstkartoffeln / Bouillongemüse / Kren

18,50

**Medaillons von der Schweinelende**

Schwammerlglace / Rollgerstl / Bohnen

18,50

**Angus Burger von der Hofmanufaktur**

Steak-fries / knuspriger Speck

14,50

**Frische Eierschwammrl**

Schwammerlrahm / Serviettenknödel

oder

geröstet mit Ei / Zwiebel / Kräuter

Vorspeise 11,50/ Hautspeise 16,50

**Wiener Schnitzel**

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

Kalb 21,50

Huhn oder Schwein 12,50

**Hausgemachte Tagliolini**

mediterranes Gemüse /Alter Schafkäse

10,50

dazu gebratene Hühnerbrust

14,50

dazu sautierte Riesengarnelen

18,50



**Gelber Muskateller  
2017**

**Kolkmann, Fels  
1/8 4,30**

**Oxhoft DAC 2012**

**Braunstein  
Leithaberg  
1/8 6,00**

## Zum süßen Abschluss

Schokoladenmousse  
hell und dunkel  
marinierte Beeren / Galliano  
6,90

Weichsel-Eisparfait  
Schokoladen-Brownie / Kakaobohnen  
6,90

Topfen-Strudel  
Marillenröster  
4,90

Topfennockerl  
Nußkrokant / Marillenragout  
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.

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