

Unser Küchenteam empfiehlt

Tatar vom Weiderind

gerösteter grüner Spargel / Walnuß-Öl
Dinkel-Toast

14,50

Geräuchertes Steyrtaler Forellenfilet

Kräutersalat / Kren-Dip / Dinkel-Toast

12,50

Minichmayr's Frühlingsalat

Blattsalate / Avocado / Kirschtomaten
Kräuterdressing

ganz nach Wunsch mit ...

- * Hendlstreifen in der Kürbiskernpanade
- * Gegrillte Hühnerstreifen
- * Räucherforellenfilet / Kren-Dip
- * Gebackene Spargelspitzen
- * Linsen-Süßkartoffel-Laibchen

11,50

Spargel-Schaumsuppe

Gierschknöderl

5,80

Rinderbouillon

Fleischstrudel oder Frittaten

4,80

Filet von der Lachsforelle

Mandelbutter / Petersilkkartoffeln / Spargel

19,50

Thunfischsteak

Spargel-Sesam-Wok / Hochlandreis

23,50



Wein aus Oberösterreich

Weinbauer
Gmeiner,
Perg, Bergland

Frizzante
vom Bouvier
0,1 5,00

Bouvier 2020
1/8 5,00

Chardonnay 2019
1/8 5,00

Rösler rosé 2019
1/8 5,00

Rösler rot 2018
1/8 5,00

Tresterbrand
Zweigelt
2 cl 5,00

gmeiner
WEIN AUS OBERÖSTERREICH 

Frischer Haager Spargel

Paillard vom Kalb

Spargel / Heurige / Sauce Hollandaise

23,50

Zweierlei Spargel

Heurige / Beinschinken und Prosciutto
Sauce Hollandaise oder Parmesan

18,50

Cordon bleu vom Spargel

Petersilkartoffeln / Joghurt-Dip

14,50

Traditionell zur Landesausstellung

Schulterscherz vom Premiumrind

Bouillongemüse / Röstkartoffeln
Apfelkren / Schnittlauchsauce

16,50

Wiener Schnitzel

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

Kalb

21,50

Huhn oder Schwein

13,50

Steyrer Flößerbraten

Serviettenknödel / eingemachte Linsen

13,50

Geröstete Knödel

Zwiebel / Ei / Kräuter



8,50

Linsen-Süßkartoffel-Laibchen

Spargel-Wok / Hummus



11,50

Beilagensalat 4,50

Gebäck 1,50



Als süßer Abschluss

Waldmeister Joghurt-Mousse

Erdbeeren in
Löwenzahnsirup

7,50

Schokoladen- Eisparfait

Beerenmark

7,50

Nockerl vom Bauerntopfen

Erdbeerröster

7,50

