

Prickelndes zum Aperitif

0,1 5,00

Heckenfrizzante, Scheucher
„Cabaresco“ rosé Prosecco
Veltliner Winzersekt, Dolle
Bottega zero sparkling,
alkoholfreier Prosecco



Minichmayr's Dinner

Gefüllte Lachs-Röllchen

Bärlauch-Gervais / Vogerlsalat
Vollkorntoast



Geeiste Gazpacho



Paillard vom Kalb

Gnocchi / Sommergemüse



Himbeer-Tiramisu

marinierte frische Himbeeren

Zur Einstimmung

Himbeer-Kir

Himbeerlikör / Beeren
Rosecco / Limette
7,00

Bonanto-Royal

Spanischer Kräuterlikör
Prosecco / Orange
7,00

4-Gang-Dinner	54,00
3-Gang-Dinner mit Vorspeise	48,00
3-Gang-Dinner mit Suppe	40,00

Vorspeisen und Salate im Sommer

Vitello tonnato

Kalbsrücken / Thunfisch-Creme
Focaccia
14,50

Carpaccio vom Premiumrind

Parmesan / Rucola / Olivenöl
16,50

Gefüllte Lachs-Röllchen

Bärlauch-Gervais / Vogerlsalat
Vollkorntoast
14,50



Minichmayr's Vital-Salat

Blattsalate / Avocado / Tomaten
Kräuterdressing

Wahlweise mit:

- * Griechischer Feta im Speckmantel
- * Piccata von der Hühnerbrust
- * Gegrillte Hühnerstreifen
- * Süßkartoffel-Quinoa-Laibchen

13,50



Italienische Minestrone

Parmesan-Croutons
6,00

Geeiste Cazpacho

6,00

Rinderbouillon

Fleischstrudel oder Käspresknödel
5,00



Urlaubserinnerungen

Pinot grigio 2021

DOC Scarbolo
1/8 4,50

Mirabeau rosé 2021

Côtes de Provence
1/8 5,00

Apassimento 2020

Rosso Veneto
Negar di Valpolicella
5,00

Urlaubs-Vorfreuden

Gebratenes Doraden-Filet

Blattspinat / Kartoffeln

22,50

Thunfischsteak

Wok-Gemüse / Hochlandreis

29,50

Paillard vom Kalb

Gnocchi / Sommergemüse

28,50

„Roros“ Gefüllte Schweinelendchen

(Feta und Kräuter)

Zucchini-Gemüse / Bratkartoffeln

20,50

Saltim bocca vom Huhn

Gnocchi / Gemüse

17,50

Hausgemachte Gnocchi

Paprika / Zucchini / Parmesan

13,50

Heimische Schmankerl

Tafelspitz vom Premiumrind

Röstkartoffeln / Bouillongemüse

Apfelkren / Schnittlauchsauce

22,50

Süßkartoffel-Quinoa-Laibchen

Grillgemüse

12,50

Wiener Schnitzel

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

Kalb 23,50

Huhn oder Schwein 14,50



Österreichische Sommerweine

Steirischer Satz 2021

Scheucher

Labuttendorf

4,50

Zweigelt rosé 2020

Dolle

Strass

4,50

St. Laurent 2017

WG Gisperg

Teesdorf

5,00

Als süßer Abschluss

Himbeer-Tiramisu

marinierte Beeren

8,00

Schokoladen-Mousse

Eierlikör-Biskuits / Kirschenragout

8,00

Nockerl vom Bauerntopfen

Marillenröster / Zuckerbrösel

8,00

Wachauer Marillenpalatschinken

2 Stk. 7,00

3 Stk. 10,00



Beilagensalat 5,00

Gebäck 1,50

Familie Viertler-Schürz
und das Minichmayr-Team
wünschen einen
angenehmen Aufenthalt!



Segafredo

Espresso 3,20

Doppelt 4,00

Verlängert 3,60

Chococino 4,00

Affogato 4,80

Vanilleeis
mit Espresso

Digestifs
Edelbrände

Hiebl, Haag

Williams, Marille
Himbeer, Vogelbeer
Rote Williams