

Prickelndes zum Aperitif

Heckenfrizzante, Scheucher	6,00
Birnen Schaumwein, Kirchmayr	6,00
„Cabaresco“ rosé Prosecco,	6,00
Veltliner Winzersekt, Dolle	6,00



Minichmayr's Dinner

Gebeizter Lachs

Bärlauch-Gervais | Vogerlsalat
Vollkorntoast



Spargelschaumsuppe



Paillard vom Weiderind

Haager Spargel | Kartoffeln
Sauce Hollandaise



Pina-Colada Mousse

Fruchtspiegel

4-Gang-Dinner	58,00
3-Gang-Dinner mit Vorspeise	50,00
3-Gang-Dinner mit Suppe	44,00

Erfrischend
alkoholfrei!

Bottega Zero

Prosecco
alkoholfrei
0,1 6,00

Crodino rosso
Bitter alkoholfrei

Piemont
0.2 4,70

Hugo alkoholfrei

Holler / Limette
Minze / Soda
¼ 3,40

Vorspeisen & Salate im Frühjahr

Vitello tonnato

Kalbsrücken | Thunfisch-Creme | Toast
16,50

Tatar vom Ennstalrind

karamellierte Spargelspitzen | Vollkorntoast
18,50

Gebeizter Lachs

Bärlauch-Gervais | Vogerlsalat
Vollkorntoast
16,50



Minichmayr's Garten-Salat

Blattsalate | Tomaten | Radieschen
Kräuterdressing

Wahlweise mit:

- * Spargel cordon-bleu, Dipp
- * Hendlstreifen in Kürbiskernpanade
- * Gegrillte Hühnerstreifen
à 15,50
- * Süßkartoffel-Quinoa-Laibchen
14,50



Spargelschaumsuppe

mit glacierten Spargelspitzen
6,50

Rinderbouillon

Fleischstrudel oder Käspresknödel
5,00

Leichte
Begleiter
zum Spargel

Bouvier 2020

Weingut Gmeiner
Perg, OÖ
1/8 4,80

Sauvignon blanc 2021

Weingut Scheucher
1/8 4,80

Mayer am Pfarrplatz

Fräulein Rosé von
Döbling 2022
1/8 5,50

Frischer Spargel vom Lehner in Haag

Frischer Haager Spargel

Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise

den Spargel servieren wir mit

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| * Schinken-Duett | 21,50 |
| * Gebratenem Steyrtaler Forellenfilet | 24,50 |
| * Hühnerbrust im Speckmantel | 21,50 |
| * Paillard vom Weiderind | 31,50 |
| * Gebratenem Kalbsschnitzel | 29,50 |

Spargel Cordon bleu

Petersilkartoffeln | Dipp

18,50

Hausgemachte Gnocchi

sautierte Kirschtomaten | Spargelspitzen

14,50



Heimische Schmankerl

Rücken vom Ennstaler Maibock

karamellisierter Rhabarber / glasierter

Spargel / weißes Portwein-Risotto

35,50

Tafelspitz vom Premiumrind

Röstkartoffeln / Bouillongemüse

Apfelkren / Schnittlauchsauce

23,50

Wiener Schnitzel

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

Kalb 24,50

Huhn oder Schwein 14,50

Süßkartoffel-Quinoa-Laibchen

Grillgemüse | Hummus

14,50



Aktuelle Weinspezialitäten

Chateau Miraval

Cotes de Provence

Rosé 2021

1/8 5,50

Cuvée Opera 2020

Weingut

Kerschbaum

Horitschon

1/8 7,00

Pasqua

Desire Lush & Zin

Primitivo Puglia

2021

Apulien, Italien

1/8 7,00

Als süßer Abschluss

Pina-Colada Mousse

Fruchtspiegel

8,50

Baileys Eisparfait

marinierte Erdbeeren

8,50

Nockerl vom Bauertopfen

Erdbeerröster | Zuckerbrösel

8,50

Wachauer Marillenpalatschinken

2 Stk. 8,00

3 Stk. 11,00



Traminer Spätlese 2020

Triebaumer Günter und Regina

Rust, Burgenland

1/16 5,50



Beilagensalat 5,00

Gebäck vom Fröhlich 2,00

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

Segafredo

Espresso 3,20

Doppelt 4,00

Verlängert 3,60

Chococcino 4,00

Affogato 4,80

Vanilleeis
mit Espresso

Digestifs Edelbrände

2 cl

Hiebl, Haag

Williams, Marille

Rote Williams

Himbeer, Kirsch

5,50

Asperl-, Vogelbeer-

Johannisbeerbrand

8,00