HOTEL-RESTAURANT am Zusammenfluss

MINICHMAYR

Prickelndes zum Aperitif

Birnen Schaumwein, Kirchmayr	6,00
Prosecco rosé, Dolle	6,00
Veltliner Winzersekt, Dolle	6,00
Erdbeer-Barita sparkling	**8,00**

Minichmayr´s Frühlings-Dinner

Tatar vom Weiderind
Rotweinzwiebeln | Toast | gesalzene Butter

Spargel-Schaumsuppe

Paillard vom Kalbsrücken
Schupfnudeln | grüner Haager Spargel

Joghurt-Topfen-Mousse
marinierte Beeren

4-Gang-Dinner	68,00
3-Gang-Dinner mit Vorspeise	62,00
3-Gang-Dinner mit Suppe	50,00

Erfrischend alkoholfrei!

Bottega Zero
Prosecco
alkoholfrei
0,1 6,00

Crodino rosso
Bitter alkoholfrei
Piemont
0,2 5,50

Hugo alkoholfrei
Holler / Limette
Minze / Soda
¼ 3,50

AMA GENUSS REGION

HOTEL-RESTAURANT am Zusammenfluss
MINICHMAYR

Vorspeisen & leichte Frühlingssalate

Geräuchertes Forellenfilet
Kren-Dipp | Toast
18,50

Tatar vom Weiderind
Rotweinzwiebeln | Toast | gesalzene Butter
19,50

Minichmayr´s Garten-Salat
Blattsalate | Tomaten | Radieschen
Wahlweise mit:
★ **Hendlstreifen in Kürbiskernpanade**
★ **Gegrillten Hühnerstreifen**
★ **Hirse-Karotten-Laibchen** | Hummus
★ **Spargel-Cordon-bleu** | Dipp
16,50

Spargelschaumsuppe
6,50

Rinderbouillon
Frittaten, Käsknödel oder Fleischstrudel
5,50

Leichte Begleiter im Frühjahr

Grüner Veltliner „Straser Hasel“
WG Dolle Strass
4,50

Riesling 2023
WG Dockner Kamptal
5,50

Zweigelt Rosé 2024
WG Dolle Strass
5,50

HOTEL-RESTAURANT am Zusammenfluss

MINICHMAYR

Spezialitäten im Frühjahr

Steyrtaler Forellenfilet
Petersilkartoffeln | Marktgemüse
25,50

Paillard vom Kalbsrücken
Schupfnudeln | grüner Haager Spargel
32,50

Überbackene Maishendlbrust
Tomaten-Bärlauch-Mozzarella
Polentaschnitte | Brokkoli
22,50

Frischer Haager Spargel
Sauce Hollandaise | Kartoffeln | Schinken
22,50

Cordon bleu vom Haager Spargel
Sauerrahm-Dipp | Kartoffeln
22,50

Rahm-Rinderbraten
Kartoffel-Lauch-Strudel | Kohlsprossen
22,50

Steirisches Wurzelfleisch vom Rind
Kartoffeln | Bouillongemüse | Kren
24,50

Wiener Schnitzel
Petersilkartoffeln | Preiselbeeren
Kalb 26,50
Huhn oder Schwein 17,50

Tagliolini tricolore
Grüner Spargel | Bärlauchöl
16,50

Aktuelle Weinspezialitäten

Fräulein Rosé
WG Mayer
Wien
1/8 5,50

St. Laurent reserve 2020
WG Aumann
Tribuswinkel
1/8 5,50

Pasqua
Desire Lush & Zin
Primitivo Puglia
2021
Apulien, Italien
1/8 6,50

HOTEL-RESTAURANT am Zusammenfluss
MINICHMAYR

Als süßer Abschluss

Joghurt-Topfen-Mousse
marinierte Erdbeeren
9,50

Weißes Kaffee-Eisparfait
karamellisierte Mandarinen
9,50

Beeren-Palatschinke
Palatschinke mit Erdbeerragout
Schokoladensauce | Schlagobers
8,50

Rhabarber-Streusel-Kuchen
Erdbeer-Sorbet
8,50

Beilagensalat	6,50
Gebäck	2,00

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

JAVA

Java Kaffee

Espresso	3,00
Doppelt	4,20
Verlängert	3,70
Chococcino	4,20
Affogato	4,80

Vanilleeis
mit Espresso

Digestifs
Edelbrände

2 cl
Hiebl, Haag
Williams, Marille
Rote Williams
Himbeer, Kirsch
6,00

Asperl-, Vogelbeer-
Johannisbeerbrand
8,50