

## Prickelndes zum Aperitif

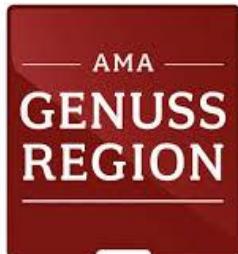
Limoncello-Sparkling 0,1 8,00

“Testarossa”–Winzersekt mit Himbeer 0,1 9,00

Prosecco rosé, Dolle

Veltliner Winzersekt, Dolle

0,1 6,00



## Minichmayr's Fisch-Dinner

### Tatar vom Räucherfisch

Rote-Rüben-Carpaccio | Krenobers  
Erbsenkresse | Toast



### Flusskrebs-Bisque

sautierte Flusskrebse



### Gegrilltes Schwertfischfilet

Beurre blanc  
Dillkartoffeln | Fenchelgemüse



### Schokoladen-Mousse

Fruchtmark

4-Gang-Dinner 68,00

3-Gang-Dinner mit Vorspeise 60,00

3-Gang-Dinner mit Suppe 50,00

Österreichische  
Begleiter

Riesling 2024

„Brunngasse“

WG Dolle, Strass  
6,00

Zweigelt 2024

„Fräulein Rosé“

WG Mayr, Wien  
6,00

Blaufränkisch 2022

WG Igler  
Deutschkreutz  
6,00

## Vorspeisen & Suppen

### **Tatar vom Räucherfisch**

Rote-Rüben-Carpaccio | Krenobers

Erbsenkresse | Toast

19,50

### **Caprese vom Ramingtaler Schafkäse**

marinierte Tomaten | Basilikum-Pesto

14,50



### **Pastinakensuppe**

Croutons

6,50

### **Rinderbouillon**

Frittaten

*oder*

Kässprenknödel

*oder*

Fleischstrudel

5,50

### **Flusskrebs-Bisque**

sautierte Flusskrebse

8,50

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

1/4 3,50

## Fisch-Spezialitäten im Minichmayr

### **Miesmuscheln „Marinara“**

Tomaten-Weißwein-Sud  
Knoblauchbaguette  
19,50

### **Tagliatelle tricolore mit Riesengarnelen**

Salzgras | Kräuter-Pesto  
28,50

### **Steyrtaler Forellenfilet**

Kartoffel-Mangold-Gemüse | Zitronenbutter  
26,50

### **Gegrilltes Schwertfischfilet**

Beurre blanc  
Dillkartoffeln | Fenchelgemüse  
32,50

### **Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch**

Kräuterbutter | Selleriepüree  
28,50

### **Weißen Edelwaller**

Paprikakraut | Salzkartoffeln  
28,50

Österreichische  
Begleiter

Riesling 2024  
„Brunngasse“  
WG Dolle, Strass  
6,00

Zweigelt 2024  
„Fräulein Rosé“  
WG Mayr, Wien  
6,00

Grüner Veltiner 2024  
„Smaragd“  
Alzinger, Wachau  
6,00



## Unsere Klassiker

### Paillard vom Kalb

Portweinglace | Schupfnudeln | Kohlsprossen  
35,50

### Hirschragout

Kartoffelknödel | Rotkraut  
Preiselbeer-Apfel  
24,50

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

### Wiener Schnitzel

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren  
Kalb 28,50  
Huhn oder Schwein 18,50

### Schupfnudeln

Steinpilzrahm | Gartenkräuter  
18,50



### Minichmayr's Garten-Salat

Blattsalate | Tomaten | Radieschen  
Wahlweise mit:

- ★ Hendlstreifen in Kürbiskernpanade
  - ★ Gegrillten Hühnerstreifen
  - ★ Süßkartoffel-Laibchen | Hummus
- 17,50

Weinempfehlung  
Italien  
&  
Frankreich

Chardonnay 2023  
Pasqua  
Apulien, Italien  
1/8 6,00

STUDIO  
Rosé 2023  
Chateau Miraval  
Pitt & Jolie  
Provence,  
Frankreich  
1/8 7,00

Desire Lush & Zin  
Primitivo 2022  
Pasqua  
Puglia, Italien  
1/8 7,00



## Als süßer Abschluss

Schokoladen-Mousse

Fruchtspiegel

9,50

Tiramisu

Beerenspiegel

9,50

Gezogener Apfelstrudel

Vanilleobers

6,50

Wachauer Marillen-Palatschinken

2 Stück 8,00

3 Stück 11,00



Eiswein „exquisit“ 2021 6,50

WG Nittnaus, Gols



Für Leitungswasser berechnen wir

$\frac{1}{4}$  1,00

$\frac{1}{2}$  2,00

Beilagensalat 6,50

Gebäck vom Fröhlich 2,00

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



Java Kaffee

Espresso 3,40

Doppelt 4,50

Verlängert 4,00

Affogato 5,20

Vanilleeis/ Espresso

Edelbrände

2 cl

Hiebl, Haag

Williams, Marille

Rote Williams

Kirsch, Nuss

6,00

Asperl-, Vogelbeer-

Johannisbeerbrand

8,50

Affenzeller,

Alberndorf

Malt Whisky

8,50

Monkey Rum

Swan Gin

6,00