

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

Blaifränkisch 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

Käspressknödel

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

¼ 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

Weißer 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

¼ 1,00 ½ 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