

# MENÜVORSCHLÄGE

## Menü 1

Gezupfte Blattsalate  
Geschmorte Rindsbackerl | Polenta | Zuckerschoten

## Menü 2

Kartoffelsuppe | Bergkräuter | Kürbiskernölschaum  
Saiblingsfilet | Risotto | Wildkräuter

## Menü 3

Mühlviertler Schinkenspeck | Melone | Baguette  
Rindsroulade | Spätzle  
Eispalatschinke | Nüsse

## Menü 4

Knoblauchcappuccino | Croûtons  
Ente | Schupfnudeln | Wirsing  
Rehmedaillons von der Keule | Maronipüree | Kohlsprossen

## Menü 5

Beef Tartar | Schnittlauchbutter | Toast  
Tagliolini | Trüffelschaum  
Mediterran gefülltes Hühnerbrüstchen | Blattspinat | Polenta  
Zimtparfait | eingelegte Mandarinen

## Menü 6

Räucherlachstartar | Erdäpfelpuffer | Wasabicreme  
Festtagssuppe | dreierlei Einlage  
Mandarinensorbet | Axberg Vodka  
Rinderfilet | Mühlviertler Rollgerstl | Wirsing  
Schokomousse | Rumtopf

# GEDECK

## Jourgebäck

3erlei Aufstriche

## Jourgebäck

grüne Oliven | getrocknete Tomaten | Olivenöl | Meersalz

## Mühlviertler Gedeck

Karree Speck | Erdäpfelkäse | Liptauer | Gurkerl

# SUPPEN

## Kartoffelsuppe

Bergkräuter | Kürbiskernölschaum

## Cremesuppe vom Muskatkürbis

Kürbiskerne

## Knoblauchcappuccino

Croûtons

## Cremesuppe von der Rauner

Oberskrenhaube

## Hausgemachte Rindsuppe

Kräuterfrittaten

## Hausgemachte Rindsuppe

Kaspressknödel

## Hausgemachte Rindsuppe

Leberknödel

## Hausgemachte Rindsuppe

Grießnockerl

## Hausgemachte Rindsuppe

Schöberl

## Festtagssuppe

dreierlei Einlage

# VORSPEISEN

## Beef Tartar

Schnittlauchbutter | Toast

## Carpaccio

Pesto | Rucola | Baguette

## Räucherlachstartar

Erdäpfelpuffer | Wasabicreme

## Caesar Salad nach THALHAMMERs Art

Baguette

## Vitello Tonnato

Kapern | Baguette

## Tomate & Mozzarella

Pesto | Baguette

## Mühlviertler Schinkenspeck

Melone | Baguette

## Antipasti nach THALHAMMERs Art

Mühlviertler Bauernbrot

# SORBET

## Mandarinensorbet

Axberg Vodka

## Limettensorbet

Prosecco

## Basilikumsorbet

Tomatenessig

# HAUPTSPEISEN

## Rindsroulade

Spätzle

## Gekochter Kalbstafelspitz

Apfelkren | Schnittlauchsauce | Schmarrn

## Zwiebelrostbraten vom Beiried

Erdäpfel | Speckbohnen

## Schweinefilet im Speckmantel

Mandelbrokkoli | Kartoffelpüree

## Saiblingsfilet

Risotto | Wildkräuter

## Gerolltes Cordon Bleu vom Schwein

Karotten | Erbsenpüree

## Schweinsbraten

Semmelknödel | warmer Krautsalat

## Geschmorte Rindsbackerl

Zuckerschoten | Polenta

## Rosa gebratene Entenbrust

Orangensaft | Erdäpfelstrudel | Apfel-Rotkraut

## Rehmedaillons von der Keule

Maronipüree | Kohlsprossen

## Gebratene Garnelen

Nudeln „aglio e olio“ | Kirschtomaten

## Mediterran gefülltes Hühnerbrüstchen

Blattspinat | Polenta

## Risotto

Marktgemüse | Balsamico

## Spinatknödel

braune Butter | Parmesan

## Rib-Eye Steak

Rotweinschalotten | Grießtaler

# HAUPTSPEISEN

Thaicurry vom Huhn  
Wildreis

Wiener Schnitzel vom Schwein  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

In Butterschmalz gebratenes Kalbswiener  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Filetsteak vom Rind  
Mühlviertler Rollgerstl | Rahmwirsing

# DESSERTS

Kaiserschmarrn  
Zwetschkenröster

Panna Cotta  
Passionsfrucht

Nougatknödel  
Himbeere

Eispalatschinke  
Nüsse

Schokomousse  
Rumtopf

Zimtparfait  
eingelegte Mandarinen

Briochestrudel  
Vanillesauce

Besoffener Kapuziner  
Sahne

# ALLERGENE

- A ..... glutenhaltiges Getreide
- B ..... Krebstiere
- C ..... Eier von Geflügel
- D ..... Fisch außer Fischgelatine
- E ..... Erdnüsse
- F ..... Sojabohnen
- G ..... Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse inklusive Laktose
- H ..... Schalenfrüchte
- L ..... Sellerie
- M ..... Senf
- N ..... Sesamsamen
- O ..... Schwefeldioxid und Sulfite
- P ..... Lupinen
- R ..... Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

**... und daraus gewonnene Erzeugnisse**

*Gerne informieren wir Sie  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

*Bitte wenden Sie sich an unser geschultes Personal.  
Vielen Dank.*