

Im August empfiehlt der Küchenchef:

VORSPEISE

Carpaccio vom Mühlviertler Weideochsen
mit Balsamico, Rucola und Parmesan ... 12,50

Würziges Beef Tartare
vom Mühlviertler Weideochsen mit Zwiebelcreme ... 11,50
als Hauptspeise ... 17,50

SUPPE

Rindsuppe
mit Leberknödel oder Frittaten ... 3,90

Erdäpfelsuppe
mit Pilzen und Schwarzbrotcroûtons ... 4,80

HAUPTSPEISE

Filetsteak vom Kernlandochsen
mit Eierschwammerltortellini, Malzbierjus und Bohnengemüse ... 28,50

Eierschwammerltortellini
mit getrockneten Tomaten, Kräuterschaum und Parmesan ... 12,50

Mit Schafskäse gratinierte Linguini
in Rohschinkenrahmsoupe mit Wildkräutern ... 11,50

Penne
mit Grillgemüse, Eierschwammerln und frittierten Sardinen ... 11,50

Spaghetti Bolognese
mit Parmesan und Rucola ... 8,50

DESSERT

2erlei von der Heidelbeere
Panna Cotta und Pofesen ... 7,50

Ananas-Kokosparfait
mit Mangosoße ... 6,50

Im Sommer
empfiehlt der **Biersommelier**
unser



Junghopfenpils

