

*In der kalten Jahreszeit
empfiehlt der Küchenchef*

VORSPEISE

Leinölerdäpfel

mit Welsspeck ... 8,50

Hopfengebeizte und kaltgeräucherte Lachsforelle

mit Erdäpfelgebäck und Honigsenfsoße ... 9,50

SUPPE

Cremige Petersilwurzelsuppe mit Blunz'n im Weißbierteig ... 4,80

HAUPTSPEISE

Gekochtes Schulterscherzl

mit Rösterdäpfeln, Semmelkren und Wurzelgemüse,
serviert mit Apfelkren und Schnittlauchsoße ... 16,80

Cordon bleu von der Pute

gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Prosciutto,
in der Körndlpanade auf Rucolarisotto ... 15,50

Filetsteak vom Mühlviertler Stier (200 g)

mit Erdäpfelgratin, Schmorgemüse und gebratenen Kräuterseitlingen,
an Schalottenjus ... 29,00

Schweinsfiletspieß

mit Rosmarin-Braterdäpfeln, Ratatouille und Black-Bock-Safterl ... 19,50

Tomatenlinguine

mit gegrilltem Gemüse und Parmesan ... 9,80

DESSERT

Schokokuchen im Glas

mit einer Creme vom Freistädter Rotschopf und Pistazieneis ... 6,90

*Zum Filetsteak
trinkt der Biersommelier
unser*

Rotschopf

