

*In der kalten Jahreszeit
empfiehlt der Küchenchef*

VORSPEISEN

Leinölerdäpfel

mit Welsspeck ... 8,50

Hopfengebeizte und kaltgeräucherte Lachsforelle

mit Erdäpfelgebäck und Honigsenfsoße ... 9,50

Schafskäsebällchen

auf Blattsalat, mit Bieressig und Leinöl mariniert, serviert mit Tomatenpesto ... 10,50

SUPPEN

Cremige Petersilwurzelsuppe ... 4,80

Rollgerstensuppe mit Gemüse und Speck ... 4,80

HAUPTSPEISEN

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

Gegrillte Schweinemedallions

in Pfeffersoße mit Braterdäpfeln und Karotten-Brokkoligemüse ... 17,50

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



Preise in Euro, inkl. aller Steuern