

Speisekarte:

Suppen:

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€ 3,60
Kürbiscremesuppe - Kernöl – Chips	€ 4,90
Traditionelle Gansl – Einmachsuppe – Semmelknödel	€ 5,90

Aperitif:

Peda Cola – Prosecco 0,1l	€ 3,90
Lillet – Wild Berry - Beeren 0,3l	€ 4,80
Rosaria „Rosalie“ ein Spritzer wie noch nie 0,3l	€ 3,90
Hagn – Prosecco 0,1l	€ 4,10
Rose Spumante – Montivo 0,1l	€ 4,10

Vorspeisen:

Geräuchertes Aisttalforellenfilet - Tatare
Rote Rüben – Sauerrahm – Dillöl - Kaviar



€ 8,90

Edis Entenjause auf Nußbrett serviert
Rosa Entenbrust – Koreanischer Krautsalat – Rilletes – Gabelbissen – Brioche € 10,90

Fisch:

Gegrilltes Bio- Saiblingsfilet
Buntes Blütengemüse – Rieslingsauce- Fregola Sarda € 19,20

Weißwein offen:

2018 GV / Kirchmayr / Wachau 1/8l	€ 3,60
2018 Gelber Muskateller Klassik / Waldschütz / Kamptal 1/8l	€ 3,90
2018 Welschriesling / Riegelnegg / Südsteiermarkt	€ 3,80
2019 DAC GV / Maurer / Röschitz	€ 3,40

Vegetarisch:

Hausgemachte Erdäpfel-Gnocchi
Kürbiscreme – Mangold – rote Rüben € 11,50



Hausgemachte Tagliolini
Eierschwammerl -Zucchini – Cherrytomaten € 11,50

Alle Preis Angaben inkl. MwSt.

Allergien sowie Unverträglichkeiten klären Sie bitte mit unserem Serviceteam!

Regeln die wir immer beachten sollten:



1 Meter Abstand – Kein Händeschütteln – Mundschutz tragen - Hände häufig waschen – Niesen & Husten ins Taschentuch!!

Fleischiger Genuss:

3erlei vom Kleeschwein (Grammelknödel & Filet & Bauch)
Szegediner Kraut – bunte Erdäpfeln – grüne Bohnen € 18,20

Edis Calzone von der Mühlviertler Beiried
Pilze – Schmortomate - Mandelbällchen - Zwiebeljus € 24,50



Das Beste vom Federvieh:

Rosa gebratenes Barbariententenbrustfilet (Weiblich)
Kürbispüree – Kimichi – Udon Nudeln – Honig Pfeffer Lack € 18,90

Im Holzofen gebratene Bauernente
2erlei Knödel (Semmel & Erdäpfel), Bratapfel und Hausgemachtes Apfelrotkraut € 18,20

Knusprig gebratenes Freiland Gansl
2erlei Knödel (Semmel & Erdäpfel), Bratapfel und Hausgemachtes Apfelrotkraut € 20,80

Rotwein offen:

2018 Blauer Zweigelt / Anton Bauer / Wagram 1/8l	€ 3,60
2018 Zechun / Leitner / Gols 1/8l	€ 3,90
2018 Bio- Blaufränkisch / Braunstein / Purbach 1/8l	€ 3,90

Süßer Genuss:

Kürbis-Krokant-Parfait
Zwetschken – Zwetschkenespuma - Nusshippe € 7,90
Eispalaszinke – Vanilleeis – Schoko- Obers € 6,50
Heiße Liebe – Himbeeren – Vanilleeis € 5,60
Verschiedene hausgemachte Torten € 3,00

Kultiwirt – Biermenü:

Mit Kümmel & Bier & Schalotten gebeiztes
Wolfsbarschfilet
Biercocktail 0,3l

Gebackenes Schweinebackerl
auf Kernölcreme &
Erdäpfelsalat
Junghopfenpils 0,1l

2erlei vom Lamm
Rücken Rosa & Ragout,
Guinnessjus – Mangold – Kürbis
Thymian Erdäpfeln
Limited Edition
Kultiwirt Bier 0,33l € 4,-

Geeister Bierschaum –
Zwetschken – Malz
Freistädter Imperator 0,1l

3 Gänge € 34,-

4 Gänge € 42,-

Bierbegleitung € 12,-
Menü nur Tischweise!

„Genießen macht glücklich“

WIR KAUFEN UNSERE PRODUKTE:

FLEISCH: PIBER ST. LEONHARD & RIEPL GALLNEUKIRCHEN
FISCH: AISTTAL HAIDER ODER BIO-BETRIEB EISVOGEL MOLLN
GEMÜSE: SAMHABER LINZ & EIGENER KRÄUTERGARTEN
BROT & GEBÄCK: REISINGER & KIESENHOFER GUTAU
EIER: BIOHOF-KIESENHOFER GUTAU
ÖL: MÜHLVIERTLER RAPSÖL
GEWÜRZE & TEES: SONNENTOR WALDVIERTEL
KAFFEE: FAIR TRADE TIK TAK SEGAFREDO
MAIRINGER SAFT: WARTBERG
WEIN: WAKOLBINGER & SCHENKENFELDER LINZ
BIER: FREISTÄDTER & BRAU UNION & BEER BUDDIES
ALLE WEITEREN PRODUKTE VOM TRANSGOURMET LINZ
(BIO-VONATUR & COOK -GOURMET)

Zum Edi
LANDGASTHAUS



Flaschen Weine Weiß:

2005 Solist der Andere / Kirchm. € 28,50
2019 GV / Ott / Fass 4 / Wagram € 29,80
2019 Feders. / Rotes Tor. / Hirzberger € 38,20
2016 Riesling Bio / Schmidl / Wa. € 34,50
2017 GV / Türk / Eckart Witzig. € 29,80
2018 GV / Steininger /1 Lage / Res. €
2019 Weißb. / Reserve / Dürnberg € 28,20
2016 Sauv. Blanc / Rosenberg € 38,20

Flaschen Weine Rot:

2018 Rosso Veneto / Negrar / Valp. € 23,20
2018 Rioja / Remondo / Spanien €29,80
2014 Liatiko / Merlot / Silva / Kreta € 30,80
2017 Q2 Cüvee / Gager / Bgld. € 28,50
2015 Pinot Noir Bio / Preis. / Gols € 52,20
2014 Blauf. / Krutzler / Bgld. € 39,50
2011 Pannobile / Renner / Gols € 45,50
2018 Zweigelt / Upl. Reeh / Bgld. € 38,20
2016 La Massa / Toscana € 46,20

Unsere Klassiker:
Schweizer Steak (Schwein) mit Rahm und Paprika belegt, dazu Pommes frites und gem. Salat € 13,80

Wiener Schnitzel (Schwein) mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gem. Salat € 11,40

Steirisches Cordon Bleu (Pute) mit Emmentaler und Speck gefüllt, dazu Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gem. Salat € 13,60