

SPEISEKARTE

Suppen:

- Rindsuppe mit Frittaten € 3,80
- Rindsuppe mit Leberknödel € 3,80
- Feine Kürbiscremesuppe - Blätterteigstangerl € 4,90

Aperitif:

- Peda Cola – Prosecco 0,1l € 3,90
- Kultiwirte Jahrgangsbier 2021 - Limitierte Auflage 0,33l € 3,80
- Schleppe N 01. Pale Ale 0,33l € 4,90
- Gin-Zwetschge-Minze € 5,20 ohne Alk. € 4,50
- Montivo Rose - Spumante 0,1l € 4,20
- Fifty : Fifty - Gelber Muskat. & Chardo. - Gerhard Deim - Kamptal 0,1l € 4,00

Vorspeisen & Salat & Zwischendurch:

Hausgebeizter Bio-Lachs

Sauerrahmmousse - Gurkennudeln - Dillöl - Kaviar € 11,20

Spätsommersalat

Eingelegte Feigen - Rindfleischstreifen - Gutauer Heukäse € 10,60

Aus dem Fluss:



Gegrilltes Bio- Lachsforellenfilet (Haider)

Eingelegtes Kürbis - Zucchini - Fenchel - Gemüse - Cavatelli € 19,60

Weißwein offen:

- 2018 GV Fuchs / Donaubaum / Wachau 1/8l € 3,70
- 2018 Pinot Gris / Opitz / Illmitz € 4,90
- 2018 Gelber Muskateller Klassik / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 3,90
- 2018 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois € 3,90

Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken
Preiselbeeren – Erdäpfeln - gem. Salat -Schwein € 11,80 Pute € 12,80

Steirisches Cordon Bleu aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl
gebacken mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 13,80

Edi 's Schweizer Steak (Schwein) mit Rahm und Paprika belegt
Pommes frites – gemischter Salat € 13,80

Vitaler Genuss:

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Wirsing a la creme - Pilze - Kernöl € 11,80

Hausgemachte Tagliolini

Erbsencreme - roter Zwiebel - Kohlrabi - Gutauer Heukäse € 12,20

Fleischiger Genuss:



zerlei vom Wald4tler Lamm (Huft Rosa - Stelze geschmort)
Bunte Rüben - Senfkohl - Rosmarinerdäpfeln - Orangensenf € 23,60

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Fenchelcreme - Pfirsiche - Lauch - Pilze - Lavendellack € 19,20

Rosa gebratene Beiriedschnitte (Riepl)

Rotweinjus - Herbstgemüse - Überbackener Lauchrösti € 24,80

Gebratene Maishendlbrust - Herbsttrompeten

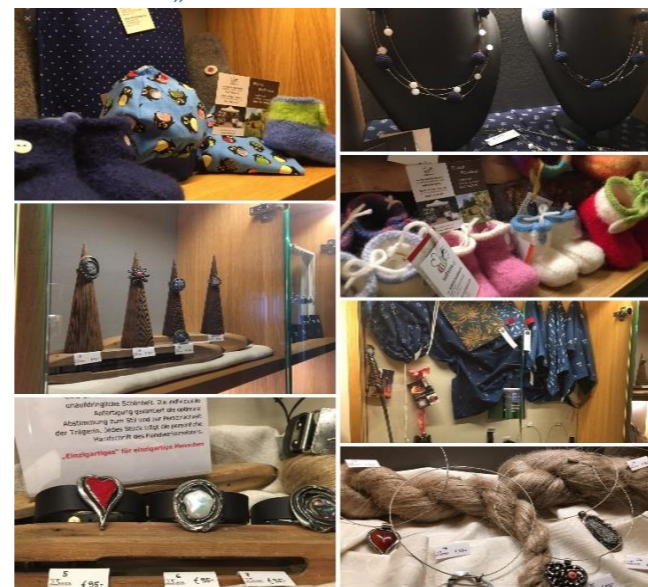
Kohlrabi - eingelegter Radicchio - Fregola Sarda € 17,60

Liebe Kinder nein, wir haben euch nicht vergessen... bitte wählt ein
Gericht eurer Wahl, zum kleineren Preis, das ist doch ganz normal! € 7,90

Rotwein offen:

- 2018 Blauer Zweigelt / Klein / Andau 1/8l € 3,70
- 2018 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 3,90
- 2018 Blaufränkisch / Unger / Halbturm 1/8l € 3,90
- 2014 Merlot / Liatiko / Griechenland 1/8l € 4,00

Neu bei uns: „ins Kastl schauen“ Handwerkskunst aus der Region!



Allergien
sowie
Unverträglich-
keiten klären
Sie bitte mit
unserem
Serviceteam!

Süßer Genuss:

Hausgemachtes Kürbis-Krokant-Parfait

zerlei Zwetschgen - eingelegter Pfirsich € 7,90

Eispalatschinken – Vanilleeis – Schoko- Obers € 6,60

Sorbet Variation – Früchte – Korallen-Chip € 6,50

Heiße Liebe – Himbeeren – Vanilleeis € 5,80

Käseteller mit hausgemachten Brot € 11,80

Torte des Tages € 3,10

Ein Schnäpschen das tut immer gut, ob Morgen oder Abend, wenn
man es mit Vernunft es trinken tut, erquickt es und ist labend.
„Unser Schnapswagen steht für Sie bereit“

Die Kultiwirte feiern den Brausilvester mit einem feinem Biermenü in 3 Gängen:

Kaninchenterrine -
Malzgelee - eingelegte
Schalotten -
Kräutersalat

Biercocktail 0,3l € 4,20

Geschmorte
Rindswangerl -
feines Biersafterl -
3erlei Wirsing - Speck
Palfyknödel

Jahrgangsbier Kultiwirte
0,33l € 3,80

Feines Malzbier-Eis
Eingelegte Zwetschken
Hefekuchen

Edition Sigismund
(Gerösteter Wein)
Alk. 9,4 % € 0,1l € 3,50

Menüpreis € 35.-
Bierbegleitung € 11.-
Menü nur Tischweise!!!

Kulinarische Herbstreise:

Das Beste vom Federvieh

Ab 8.10 bis 04.11.2021

Traditionelle
Wildwochen

05.11 bis 05.12.2021

„Genießen macht glücklich“

Zum Edi



Flaschen Weine Weiß:

- 2005 Solist der Andere / Kirchm. € 28,50
- 2020 GV / Hirsch / Kammern € 25,60
- 2019 GV / Ott / Fass 4 / Wagram € 29,80
- 2020 GV Fed. / Knoll / Wachau € 38,20
- 2018 Rotgipfler / Rasslerin / Krug € 27,80
- 2016 Riesling Bio / Schmidl / Wa. € 34,50
- 2019 Wiener G. Satz / Wieninger € 29,80
- 2018 Bio GV / Green Hunter / Hagn € 38,20
- 2018 Pinot Gris / Opitz / Illmitz € 32,60
- 2019 Chardonnay / Unger / Halbt. € 28,20
- 2019 Weißer Schotter / Strehn / Bgld. € 25,80
- 2019 Gelb. Muskat. / Lackner / Gamlitz € 36,20
- 2018 Riesling Res. / Ehrenfels / Proidl € 54,20

Flaschen Weine Rot:

- 2018 Zweigelt CS Reserve / Therm. € 26,40
- 2017 Q2 Cüvee / Gager / Bgld. € 28,50
- 2018 Blauf. / Unger / Halbturm € 24,20
- 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
- 2017 Phantom / Kirnbauer / Deut. € 39,80
- 2018 Big John / Cüvee / Scheiblhofer € 29,80
- 2018 Merlot / Klein / Andau € 26,20



QR Code scannen & ausfüllen
mit Smartphone Kamera/App oder Ihrem myVisitPass



oder Formular online ausfüllen
<https://oee.myvisit-pass.com/c715474>
oder mit Ihrem myVisitPass „Eintritt – Code scannen“ klicken

Betrieb: 715474 Zone: Färberstube Tisch: 40