

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
- Junghopfenpils - Freistädter Brauerei 0,33l € 3,90
- Schleppe No. 1, 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:

Ildefonso von der Tomate

Mediterrane eingelegte Rotbarbe & Jakobsmuschel € 11,90

Spätsommersalat

Eingelegte Feigen - Rinderfiletstreifen - 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 - Gutau € 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 € 19,80

Geschmortes „Bugblattl“ Boeuf la Motte (Riepl)

Zweigeltsauce - Tagliolini - Marktgemüse - gemischter Salat € 18,20

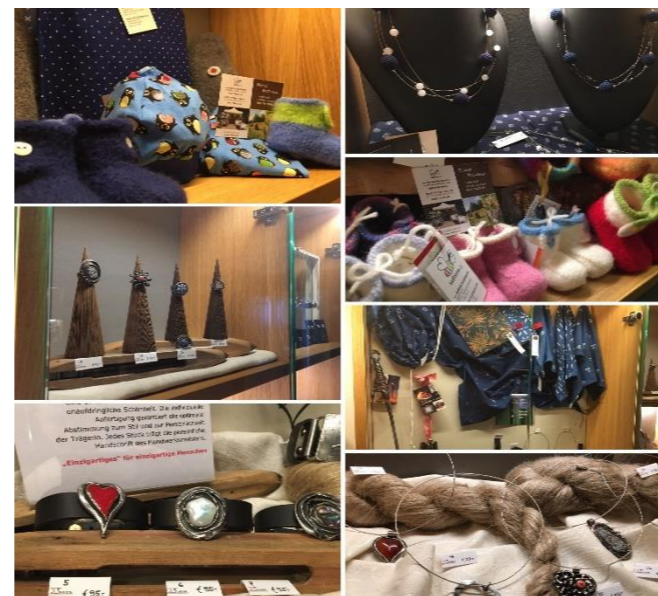
Gebratene Maishendlbrust

Zitronengrasisotto - Erbsenschotten - Chilitomaten € 17,20

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
- 2018 Rosso Veneto / Negrar / Italien 1/8l € 4,20



Neu bei uns:
„ins Kastl
schauen“

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

Handwerkskunst aus der Region!

Süßer Genuss:

Bienenstich

Eingelegte Pfirsiche - Pistazieneis € 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“

Kulinarische Herbstreise:

Neu

Färber- Genießer- Menü ab

17. September 2021

Unser Färbermuseum
in Gutau dient als
Inspiration für dieses
Menü!

Alle Hauptzutaten kommen
aus der Region.

Menü gibt es nur Tischweise

Menüpreis pro Person -

4 Gänge € 48,00

Kultiwirte Brausilvester

Feine Köstlichkeiten mit Bier

Ab 24. September

Das Beste vom Federvieh

Ab 8. Oktober

Traditionelle Wildwochen

05. 11 bis 05.12.2021

„Genießen macht glücklich“

Zum Edi
LANDGASTHAUS



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
- 2014 Merlot / Liatiko / Griechen. € 25,80



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



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

Betrieb: 715474 Zone: Färberstube Tisch: 40