



## Aus dem Fluss & Meer:

Bio -Lachsforellenfilet (Haider Aisttal)

Bortschgemüse – Krensaftl – Frego la Sarda – Senfkohl € 19,90

## Fleischiger Genuss:

In Buttermilch geschmorte Lammstelze

Langer Pfeffer – Mangold – Kohlrabi –  
gebackene Schafkäsebällchen € 19,80

Gutauer Färberteller

(Gegrillte Schweinefilet- Fleischhauerei Piber)

Bärlauchrisotto – 2erlei Karotten – Chilitomaten € 17,90

Gefüllte Kaninchenkeule & Blunze

Frühlingsgemüse – Rosmarin/Speck Erdäpfeln € 22,80

Rosa gebratene Beiriedschnitte (Fleischerei Riepl)

Kräuterschwamm – Pilz-Lauch-Gröstl € 27,50

Hausgemachte gefüllte Kalbs -Angelotti

Kohlrabi a la Creme – Erbsen – Rucola – Parmesan € 17,60

### Rotweine offen:

2019 Zechun – Leitner – Gols 1/8l € 4,50

2018 Blauer Zweigelt – Anton Bauer - Feuersbrunn 1/8l € 4,00

2020 Blaufränkisch – Kerschbaum - Horitschon 1/8l € 3,90

*Guter, schneller Service ist viel wert. Darum kostet ein gutes, schnell serviertes Glas Leitungswasser bei uns auch etwas. Das Glas Wasser zum Kaffee und zum Wein ist und bleibt gratis. Leitungswasser 0,3l € 0,50 0,5l € 0,80*

## Für unsere großen, kleinen Gäste:

Nein, wir haben Euch nicht vergessen.....bitte wählt ein Gericht Euer Wahl,  
zum kleineren Preis, das ist für uns ganz normal! € 8,20

## Wirtshausklassiker:

**Wiener Schnitzel** aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken  
Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat -  
v. Schwein € 14,50 v. d. Pute € 15,50

**Steirisches Cordon Bleu** v. d. Pute aus der Pfanne  
in Mühlviertler Rapsöl gebacken mit Emmentaler & Speck gefüllt –  
Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat € 16,80

**Edis Schweizer Steak** (Schwein) mit Schinken & Käse gefüllt –  
Mit Rahm & Paprika belegt – dazu Pommes frites – gemischter Salat € 16,00



## Vitaler Genuss:

**Hausgemachte Brennessel-Tascherl**  
Pilze – Gutauer Schafkäse - Karottencreme € 14,80

## Süßer Genuss:

**Weißes Kaffee Parfait** Zwergorangen – Schokoschaum – Kakao Blätter € 8,80

**Sorbet Variation** Früchte – Korallen Chip € 7,60

**Eis Palatschinke** – Vanilleeis – Früchten – Obers – Schoko € 7,50

**Hausgemachte Torte** des Tages € 3,80

**Besuchen Sie uns am 07. Mai zum Färbermarkt in Gutau!**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service  
Mitarbeitern!

Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBI. II Nr. 175/2014

## Frühlingserwachen:

### Zur Einstimmung vorweg:

*Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.*

„Rost“ Peda Cola Vermouth – Limette - wenig Alkohol 0,3l € 4,20  
Hagn „Priccobello“ - Schaumwein 0,1l € 4,20  
Gin Zwetschge mit Alk. € 5,60 ohne Alk. € 5,10

### Suppen:

Kräftige Rindsuppe - Frittaten € 4,40  
Kräftige Rindsuppe - Leberknödel € 4,40  
Bärlauchcremesuppe – Räucherlachstatar € 6,20

### Fruchtig / Regional

Apfel – Apfel/Karotte – Zwetschge – Johannesbeere – Erdbeere – Marille – Birnen / Saft

vom Mairinger oder Mühlviertler ACE vom Pankrazhofer

Mit Wasser 0,3l € 3,30 - 0,5l € 3,80

Mit Soda 0,3l € 3,50 – 0,5l € 4,00

„Cillis hausgemachter Apfelsaft“ ungesüßt – Natur Pur

Mit Wasser 0,3l € 3,10 – 0,5l € 3,60

Mit Soda 0,3l € 3,30 – 0,5l € 3,80



## Vorspeisen – zum Starten:

### Mühlviertler Tapas (Gedeck)

Hausgemachtes Schwarzbrot – Bärlauch – Speck – Leinöl Erdäpfel € 5,80

### Variation Garnele & St. Jakobsmuschel

Algenrisotto – Broccoli Spargel - Krustentiersauce € 14,50

### Tatar von Räucherlachs & Roten Rüben

Sauerrahm – Kaviar – Gurke – Dill Öl - Toast € 12,80

### Weißweine offen:

2021 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,00

2021 Gelber Muskateller / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 4,20

2022 Gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Wien 1/8l € 4,60

2021 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois € 4,50