



Genießen mit Leib und Seele

Feiern Sie Ihre besonderen Feste in gemütlicher Atmosphäre

- Brat´l in der Reih:
Gefüllter Bauch, Surbraten, Schweinsbraten, Mehlknödel oder Stärkemehlknödel, Kartoffeln, Krautsalat
- Ritteressen:
Schweinsbraten, Geselchtes, Hendlhaxerl, Schnitzel, Stelze, Cival, Ripperl, Mehlknödel oder Stärkemehlknödel, Stöckelkraut, Karotten, Ananasscheiben, Gemüse, Gemüselaiabchen, Back-Häusel-Brot
- Kistenbrat´l:
Schweinsbraten, je nach Wunsch gefüllter Bauch oder Surbraten, Mehlknödel oder Stärkemehlknödel, Kartoffeln, Krautsalat
- Ripperlessen:
Ripperl, Mehlknödel oder Stärkemehlknödel, Kartoffeln, Krautsalat

Wo Gäste Freunde sind.

weitere Speisen ►



Schön,
dass du
da bist.

Suppen

- Knoblauchcremesuppe
- Kräuterschaumsuppe
- Frittatensuppe
- Grießnockerlsuppe

Hauptspeisen

- Schweinsbraten mit Stärkemehlknödel, Kartoffeln, Krautsalat
- Gefüllter Bauch mit Kartoffeln, Krautsalat
- Kalbsroulade auf Kräutersauce mit Kartoffeln
- Kalbsbraten mit Serviettenschnitte, Gemüse und Kartoffeln
- Putenspieß mit Pommes und Gemüse
- Grillteller mit Gemüse, Weges oder Pommes
- Schweinemedallions mit Sesamkräuterkruste mit Bratkartoffeln und Gemüse
- Schweinemedallions mit Pfeffersauce dazu Speckbohnen und Burgkartoffeln
- Gefülltes Putenschnitzel mit Tomaten Mozzarella überbacken, Reis und Gemüse
- Cordon Bleu mit Reis und Kartoffeln
- Putenstreifensalat
- Kinderschnitzel mit Pommes
- Gemüselaiichen mit Kräuterdip und Kartoffeln
- Gebratenes Saiblingsfilet im Speckmantel auf Salat mit Kartoffeln
- Kartoffel-Käsepuffer mit Kräuterdip
- Käsespätzle

Salat vom Buffet

Dessert

- Mehlspeisenbuffet (Burgkrapfen-Mäuse)



Wir verwöhnen unsere Gäste mit schmackhaften, saisonalen Speisen & Getränken und legen großen Wert auf regionale Produkte. Wir sind die erste fairtrade-Gastronomie auf der Mühlviertler Alm.