

## Suppen

Klare Rindsuppe mit Suppengemüse Frittaten <b>oder</b> Leberknödel <b>oder</b> Kaspressknödel	€ 4,50
* * *	
Kürbiscremesuppe <i>Vegan, Glutenfrei</i> Obershaube, Kürbiskernöl und Kürbiskerne	€ 6,50
* * *	
Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe <i>Gluten frei möglich</i> mit Speckwürfeln und Brotroutons	€ 6,50

## Hauptgerichte

Viele Gerichte auf Wunsch auch *Glutenfrei* möglich  
Aufpreis für *Glutenfreie* Speisen € 3,00 pro Gericht

Schnitzel "Wiener Art" <i>Gluten frei möglich</i> vom Schwein mit Petersilienkartoffeln	€ 14,90
von der Pute mit Petersilienkartoffeln	€ 18,90
* * *	
Cordon bleu von der Pute <i>Gluten frei möglich</i> gefüllt mit Putenschinken und Käse dazu Pommes frites	€ 20,90
* * *	
Allerlei vom Gegrillten (Pute, Schweinsfilet, Kotelette und Berner) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse der Saison	€ 18,90
* * *	
Gegrillte Schweinsfilet auf Waldpilzsauce, hausgemachten Spätzle und Speckfisolen	€ 19,80
* * *	
Rechberger Rehburger <i>Glutenfrei möglich</i> saftiges Rehfaschiertes im Brioche Bun mit Emmentaler, gebratener Speck, Rotkraut, Birne, Rote-Rübe, Rucola, Brombeer-Fichte MV-Chili, Preiselbeeren dazu Süßkartoffel Pommes und Sauerrahm Dip	€ 18,80
* * *	
Duett vom Mühlviertler Alm Fischen <i>Gluten frei möglich</i> Saiblingsfilet aus Pierbach, gebratenes Granitwelsfilet aus St. Thomas dazu Rote Rüben Risotto und Gemüse der Saison	€ 22,90
* * *	
<b>Salat vom Buffet</b>	<b>€ 4,20</b>

## Salatvariationen

Schlemmersalat „Dorfwirt“ Kaspressknödel, gebackene Frischkäse Palatschinke, gebackene Zwiebelringe, Putenschnitzel, garniert auf gemischten Salatteller <i>auch Vegetarisch möglich</i>	€ 16,80
* * *	
Naturparkteller kleine Handgemachte Grammelknödel auf bunten Blattsalaten mit gebratenen Kartoffelscheiben, Speck und Spiegelei	€ 16,80

# Vegetarisch & Vegan

<b>Gebackene Austernpilze</b> aus dem Naturpark-Rechberg auf Rote Rüben Risotto und Gemüse der Saison	€ 17,80
* * *	
<b>Hausgemachter Veganer Faschierter Braten</b> <i>Vegan, Gluten frei</i> auf Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln	€ 15,80
* * *	
<b>Chili con Lupine</b> <i>Vegan, Gluten frei möglich</i> Mildes Chili mit geschroteten BIO-Süßlupinen, Kartoffeln, Mais und Kidney Bohnen dazu Fossette Brötchen	€ 15,80
* * *	
<b>Salat vom Buffet</b>	<b>€ 4,20</b>

## Desserts

<b>Schoko - Kürbis Brownie</b> mit Vanilleeis, Kürbiskernöl und Schlagobers	€ 8,80
* * *	
<b>Hausgemachter Schokotaler</b> <i>Vegan, Gluten frei, Nussfrei</i> mit Mango-Ragout und Himbeersorbet	€ 8,80
* * *	
<b>Milch-Rahmstrudel</b> mit Vanillesauce, Schlagobers und Haselnusskrokant	€ 8,80
* * *	
<b>Eispalatschinke</b> Palatschinke, gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Mandelblättchen, Schokosauce und Schlagobers	€ 8,80

## Abwechslungsreich und mit viel Liebe

wird mit frischen, hochwertigen Produkten dem Naturpark Mühlviertel und der Region gekocht. Nationale Küche, vor allem eine reiche Auswahl an regionalen Spezialitäten, von der Vorspeise bis zum Dessert werden von unserem Küchenpersonal zubereitet.