

# ABENDTAFEL

## GEDECK (nur tischweise bitte)

BIO Brot | Butter

Aufstrich | Hummus

auf Wunsch mit Speck vom Familienbauernhof & Süppchen



## KNÖDEL CARPACCIO

Rucola | Parmesan

## TOM KHA GAI

Kokosmilch | Zitronengras  
Koriander Galgant Chili Bio Huhn



## BIO BLACK ANGUS

### BEIRIED

Haselnuss Risotto | Beurre Rouge

## PAD THAI

Garnelen | Mie Nudeln | Erdnüss  
Mungo Sprossen | Tofu  
Tamarinde



## MOHNNUDELN

Portweineis

## COCONUT CUSTARD

Thai Kokos Mousse | Mango  
| Passionsfrucht

## Menü?

Gerne kannst du dir ein 3-Gang Menü zusammenstellen.



## **BEEF TATAR**

nach Art des Hauses | Brioche Toast | Bärlauchmayo  
als Magentratzerl  
als Vorspeise

## **GRATINIERTER BIO PISTAZIEN CAMEMBERT**

von den Milchbuben aus Tirol  
auf bunten Blattsalaten  
Honig | Granatapfel | Balsamico | Spargel  
als Vorspeise  
als Hauptspeise

## **KLARE SUPPE**

Frittaten  
Kaspressknödel

## **CREMESUPPE**

Bärlauch | Obershaube | Croutons  
+ Mühlviertler Bio Lachsforelle

## **BUNTE BLATTSALATE**

(auch mit veganem Dressing)

### **Großer Beilagensalat**

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gebacken)

### **Kleiner Beilagensalat**



## WIENER SCHNITZEL

vom Hungerecker in Niederkulm/Engerwitzdorf  
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

vom Strohschwein  
vom oberösterreichischem Kalb

## MÜHLVIERTLER BIO BACKHENDL

(vom Saxl aus Schenkenfelden)

Brust & Keule ausgelöst ohne Haut  
Flügerl mit Knochen | Kürbiskernpanier  
Erdäpfeln | Preiselbeeren

+ Vogerlsalat

## DONBURRI BOWL

warmer Sushi Reis | Sesam | Cashew

- + mariniertes Gemüse (vegan)
- + japanisch eingelegte Bio Hühnerbrust
- + Bio Lachsforellenfilet gebraten
- + Minutensteaks von der Beiried

## KÄRNTNER SPARGEL

Sauce Hollandaise | Petersilkartoffelr

als Vorspeise  
als Hauptspeise

- + Kärntner Prosciutto
- + Bio Lachsforelle
- + Minutensteaks von der Beiried



## UNSERE HERZENSEMPFEHLUNGEN

verraten wir euch gerne persönlich

