

Sommer in der Küche

Vorspeisen und Zwischengerichte

„Kirchberger Salat“

Marinierte- & geräucherte Flussfische / Dirndloliven /
Salzgurke / Wiesenkräuter / 16,50

Flusskrebse – Schafsjoghurtsulz / Gartengurke / 15,60

Geräucherter Schafkäse / Dirndloliven / fermentierten Bärlauchwurzeln
Gepöckelte Lammzunge / Kernölschnee / 16,50

Eierschwammersauce / Semmelknödel
oder

Geröstete Eierschwammerl / Kernöl / Blattsalate
VEG / 17 oder 23

**Die ersten Alpenvorlandtrüffeln sind eingetroffen
Hervorragende, Mostviertler Spezialität aus Neidling
Seltene Rarität nur kurze Zeit – unbedingt genießen!**

Aus dem Suppentopf

Erdäpfelsuppe mit Schwammerl / Buttermilch / 7

Resi Oma´s Fisolenrahmsuppe / knuspriger Speck / 7,-

Kräftige Rindsuppe / Frittaten, Leberknödel oder Bärlauchgrießnockerl / 6,50

Für unsere kleinen Gäste kochen wir natürlich alle unsere Gerichte auch kindergerecht! Unser Service berät euch gerne oder kommt einfach in die Küche, falls ihr spezielle Wünsche habt.



KALTEIS_GASTHOF

Hauptgerichte

Fangfrische Forellen aus dem Soiserbach 10 dag / 7,77
Nach „Müllerinnen Art“ mit Braterdäpfeln / Knoblauchbutter
oder „Blau“ mit Salzerdäpfel

Zanderfilet / Pak Choi / Schwarze Nudeln
Currykokossauce mit Cashewnüsse / 27

Selbstgemachte Spaghettini / Alpenvorlandtrüffel / Erdäpflespuma . VEG
Als Vorspeise / 26
Als Hauptgericht / 34

Gefüllte Zucchini / Eierschwammerl & Kirchberger Mozzarella
Paradeisersauce / Salatteller / 20

Spareribs / Honig – BBQ-sauce
Heurige mit Rosmarin / Kalter Frühkrautsalat / 21

Mostviertler Backhendl / Erdäpfelsalat mit Speckwürfel / 21

Butterschnitzel vom Erlauftaler Kalb / Erdäpfelpüree
gemischter Salatteller / 22

Rosa Kalbssteak / Marillenchutney
Dirndlzartweizen mit Räucherkäse / sauren Pilzen . 33

Ragout vom Hirschkalb / Eierschwammerl
Semmelknödel / Preiselbeeren / 21

Original Kalbswiener / Petersilienerdäpfel / Preiselbeermarmelade / 25

Von den Hauptgerichten sind auch Damenportionen möglich.

Salatteller / 6
Gebäck / Aufstrich mittags / 3,50
Gebäck / Gedeck abends / 5,90

...und zum Dessert

Wachauer Marillenknödel / 1 Stück / 5,80

Palatschinken / Mamasesi's Marillenmarmelade / 1 Stück / 3,30

Herzkirschen / Oma's Schafsmilchreis / Puffreis 10

...zum Kaffee

Haustorte

Malakofftorte

Ernioma's Apfelstrudel

Kardinalschnitte mit Erdbeeren

Mohn – Joghurt – Dirndltorte

Wir informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.
Die Speisekarte auf unserer Homepage kann auf Grund
von Einkaufsengpässen oder Produktionsstoßzeiten abweichen.

Die Speisekarte auf unserer Homepage kann wegen
Einkaufsengpässen & aus zeitlichen Gründen abweichen.

Sommer im Dirndltal

Wild aus eigener Jagd, Spargel aus Niederösterreich, sämtliche Schwammerl, Fische aus dem Mostviertel – Herz was willst du mehr. In unserem Feldversuchsmenü wollen wir für alle etwas experimentelles bieten. Viel Spaß und guten Appetit!!!!

Einige unserer Produzenten und Lieferanten:

Alpenvorlandtrüffel / Hinteregger Viktor / Neidling
Hardegg'sche Hochlandrinder BIO , Schwarzenbach
Martin's Fische, BIO , Schwarzenbach
Kaninchen / Hartig Rudi / Kirchberg
Lamm / Bauscher / Mostviertel
Dirndln – Michi Stagl, Loicherhütte
Eier – Donner, Amstetten
Milchprodukte – Hiegesberger Statzendorf
Käse – Schoberhof, Loich
Dirndlmarmelade – Fuxsteiner, Kirchberg
Eisgreisslerei Blochberger
Fleischerei Moser, Wieselburg
Honig - Fritz Millmann / Kirchberg
Dirndltaler Mozzarella / Kalteis Gabi / Kirchberg
Pielachtaler BIO Champignon – Familie Weißenbacher
Eingelegtes Gemüse und Knoblauch – Knofihof, Statzendorf
Kräuter und Essenzen - Fischl Martina, Kirchberg
Wild – Senior & Junior samt Kirchberger Jagdkameraden
Weißer Spargel – Iser – Adaklaar – Marchfeld
Grüner Spargel – Lehner – Stadt Haag
Grüner BIO Spargel - Engelhardt

Mostviertler
Feld
versuche  **Menü**

Steirische Gebirgsgarnelen roh mariniert
Sauerampfer / Blunzen / rote Rüben / Minze / 19

2erlei Steinpilzsuppe / 10

Stundenei / NÖ – Störkaviar / Sesammayo
Ripperl- Sojasud / Korianderöl / 24

Ötscher / eiskalt / Latschenkiefer / Vogelbeer / VEG / 11

Alles von der Taube
Kerbelrübchen / Kriacherl / Alpenvorlandtrüffel / 25

„Pielachtaler Bouillabaisse“
Fischsuppe / Erdäpfel / Fenchel / Focaccia / 19 oder 25

und/oder

Getrüffeltes, rosa Hirschsteak / Heidelbeer – Portweinsauce
gebrannte Karotten mit Petersilienmiso / Schlutzkrapfen / 38,50

Schwarzwälder Kirschparfait / weiße & dunkle Schokolade / 12

Menü 8 gängig mit Dessert	140
Menü 6 gängig mit Dessert & Suppe	100
Menü 4 gängig mit Dessert & Suppe	70

Falls es ihnen bei uns gefallen hat bewerten sie uns auf
Google, Facebook und Tripadvisor.
Falls nicht, bitte sagen Sie es uns sofort, damit wir reagieren können!