

Erste Schmankerl

Meixners *Beef Tartare*

pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast 20,30/27,70 ACGMO

Lauwarmer *Oktopussalat*

Stangensellerie, Paprika, Zuckererbsenschote, Zitrone 19,50/26 L

Eierschwammerl Marillensalat

Pinienkerne, Yuzudressing, Paprika, Jungzwiebel, Salatherzen und Mini Langos 18,90 ACGMO

Carpaccio vom Jungrind

Eierschwammerl, Rucola und Vinaigrette 22,20 MO

Gebackene *Grammelknödel* nach Meixners Art
auf lauwarmen Speckkraut 14,20/21,60 ACGLO

Suppenküche

Gurken-Paradeis Kaltschale mit Gurken-Tabascogranitée 10,90 ALO

Kräftige *Rindsuppe* mit Frittaten 7,50 ACGL

Steinpilzcremesuppe

mit gebratenen Pilzen und Obershaube 8,80 AG

Feine Innereien

Kalbskutteln in Paradeiser, Knoblauch und Basilikum 17,90 ACGL

Geschmorte *Kalbszunge*

auf buntem Erdäpfel-Zucchiniogröstl und Paprikadrops 21,50 GLMO

Gebackene *Leber von der Kalbin*

mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 27,90 ACGLM

Hausmannskost

Filet vom heimischen *Saibling* aus Oberösterreich
gebraten, Fenchel mit Erdäpfel, Oliven-Paradeispesto
und Rosmarinschaum 31,90 DFGP

Karfiolröschen

auf Hummus und lauwarmen Paradeissalat, dazu Kräuterpanko
und Gremolata 24,80 AO

Eierschwammerl à la Crème

mit geröstetem Briocheknödel und Liebstockelrahm 27,50 ACGLMO

Meixners *Caesar Salad*

Hendlcroutons, Salatherzen, Parmesan und Ceasar Dressing 22,40 ACDGMO

Spanische *Garnelen Aioli* Pfanne

Orange, geröstetes Baguette und Chili 29,90 ABG

Kalbs-Naturschnitzel mit Eierschwammerl und Erdäpfelpüree 30 ACGLMO

Geschmorte *Rindsbackerl*

auf cremiger Rucola-Polenta, Gemüsestroh und Riojajus 28,70 AGLO

Gebackenes *Kalbs-Wienerschnitzel*

klassisch mit Erdäpfelsalat 29,40 ACGLMO

Gekochtes *Schulterscherzl vom Jungrind*

mit gerösteten Erdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren 27,90 ACGLMO

Zwiebel-Rostbraten

von der Waldviertler Kalbin rosa gebraten mit Röstzwiebel
und Braterdäpfel 32,90 AGLO