

## *Ein erfrischender Aperitif*

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| <i>„Caberesco“ rosé Prosecco</i> | <i>Rieslingsekt</i> |
| <i>Kolkmann, 4,50</i>            | <i>Dolle, 5,00</i>  |

## *Unsere Weinempfehlung*

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| <i>Grüner Veltliner 2018 4,00</i> | <i>Blauer Zweigelt 2016 5,00</i> |
| <i>„Strasser Hasel“ WG Dolle,</i> | <i>„Carnuntum“ WG Marko</i>      |
| <i>Riesling 2017 4,50</i>         | <i>Blaifränkisch 2015 5,00</i>   |
| <i>„Fumberg“, WG Kolkmann</i>     | <i>„classic“, WG Iglar</i>       |
| <i>Sauvignon blanc 2018 4,50</i>  | <i>ROSE 2018 4,50</i>            |
| <i>WG Scheucher</i>               | <i>WG Wachter, Südburgenland</i> |

## *Festmenü im Minichmayr*

*Carpaccio vom Marlin*

*Algensalat / Limetten-Mayonnaise*



*Bärlauch-Schaumsuppe*



*Beiried vom Premiumrind*

*kreolisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln*



*Dunkles Schokoladenmousse*

*exotische Früchte*



|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <i>4-Gang-Menü</i>               | <i>48,00</i> |
| <i>3-Gang-Menü mit Vorspeise</i> | <i>44,00</i> |
| <i>3-Gang-Menü mit Suppe</i>     | <i>37,00</i> |

***Wenn Sie Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal!***

## **Vorspeisen**

### ***Carpaccio vom geräucherten Marlin***

*Algensalat / Limetten-Mayonnaise*

14,50

### ***Caprese vom Ramingtaler Schafkäse***

*Tomaten / frische Frühlingskräuter*

9,50

## **Leichte Salate**

### ***Steirischer Backhendlsalat***

*Backhendl in Kürbiskernpanade*

*Blattsalate / Kernöldressing*

11,50

### ***Steyrer Fischersalat***

*Räucherforelle / Oberskren*

12,50

### ***Vital Salat***

*Quinoa-Laibchen / Blattsalate / Rohkost*

11,50

## **Suppen**

### ***Bärlauch-Schaumsuppe***

*Wachtelei*

5,50

### ***Rinderbouillon***

*Käsknödel oder Frittaten*

5,00

## **Unser Küchenteam empfiehlt**

### **Beiried vom Premium Rind**

*kreolisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln*

26,50

### **Steirisches Wurzelfleisch vom Tafelspitz**

*Bouillonkartoffeln / Wurzelgemüse / Kren*

19,50

### **Medaillons von der Schweinelende**

*Bärlauchschaum / Schupfnudeln / Karfiol*

19,50

### **Saltim bocca vom Huhn**

*mediterranes Gemüse / Frühlingskräuter-Risotto*

15,50

### **Wiener Schnitzel**

*Petersilkartoffeln / Preiselbeeren*

Kalb 22,50

Huhn oder Schwein 13,50

### **Minichmayr´s Burger**

*Rinder paddy / Cheddarsauce / Rucola / Tomate*

*Steak-fries*

12,50

### **Hausgemachte Gnocchi**

*frischer Bärlauch / Babyspinat / Kirschtomaten*

11,50

*mit Hühnerstreifen*

14,50

*mit gebratenen Fischfilets*

16,50

## **Fangfrisch aus Fluss und Meer**

### **Gebratener Wolfsbarsch**

*Mandelbutter / Petersilkkartoffeln / Erbsenschoten*

19,50

### **Filet vom Stör**

*Bärlauchschaum / Risotto / Marktgemüse*

26,50

## **Als süßer Abschluß**

### **Dunkles Schokoladenmousse**

*exotische Früchte*

7,50

### **Gezogener Topfenstrudel**

*Fruchtröster*

4,90

### **Mango Eisparfait**

*Schokoladen Brownie*

7,50

### **Österreichischer Käseteller**

*Trauben-Gelee*

7,50

**Weckerl**

1,30

**Beilagensalat**

4,50