

FERNRUF 7

leut - feuer - musik



Bistro - Backstube - Kochschule - Shop im Extrazimmer

Im Rhythmus des Ofen's

Vorher

Brotzeit-Aufstriche – Eingelegtes – Fermentiertes -

- Feozön-Schwatln
- Zwiebelmarmelade
- Süß-Sauer Eingelegter Kürbis
- Entenleber-Fleischschmalz
- Kürbisverhackert's
- Sardellenbutter mit Salbei und Kapern
- Frischer Topfen
- Rapsöl
- Fermentierte Rüben
- Rauna in Zwetschgenessig
- Schweinsrilletes
- Hausgemachte Lammsalami
- Rehpastete / Rehschinken mit Zitronenverbene Je 3 €

Holzofensauerteigbrot und Erdäpfel-Hopfenbrot € 2,-

Dazwischen ab 2 Personen

- Gsöchte Erdäpfel-Knoblauch Aioli-Grammeln 10,-
- Mühlviertler Bouillabaise 20,-
- Forellenconsommé „Auf zu neuen Ufern“ 14,-
- Raunacarpaccio, Geräucherte Lachsforelle –Kapuziner-Kren 14,-
- Schweinschaxlsulz in Verjus + Kernöl 10,-

Haupt ab 2 Personen

- Yaki Reh (Naturschutzgebiet Neuhaus) Radiccio – Apfel - Walnußpesto 28,-
- Mühlviertler Bauernente (die ersten Mandarinen aus Istrien) Bierradi 28,-

Nachher ab 2 Personen

- Tarte Tatin – Leinöleis 14,-
- Haselnusskrokantparfait – Heidelbeerröster 14,-
- Espresso Piemonte 3,-

Tasting Menü 35,- (4 Gänge)

Zum Mitnehmen:

- Holzofen Sauerteigbrot (100%) – Demeter Weizenmehl – Waldstaudenroggen / Laib 6,-
- Erdäpfel-Hopfenbrot – Demeter Weizenmehl - Einkorn – Mühlviertler Hopfen / Laib 6,-
- Saisonelle Änderungen sehr wahrscheinlich – Guten Appetit wünscht Helmut Rachinger
- Keine Rücksicht auf Allergene möglich!

Keine Kreditkarten

Gutscheine

Fernruf 7 zu Verschenken Schön zu überreichen. Noch schöner einzulösen. Gutscheine anlässlich eines Geburtstags-, Hochzeits- oder Jahrestages. Auch ohne Anlass gültig.

Einlösbar für ein fertiges Essen oder einen Kochkurs.