

MENÜ

Rindsuppe mit Milzschnitten

xxx

Gebackenes Seelachsfilet
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

xxx

Mohnmousse

19.90

VORSPEISEN

Knusprige Kichererbsenbällchen mit Marokkanischem Karottensalat	14.20
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnenalat mit Kernöl	15.20
Gebratene Garnelen auf Spargel-Radieschensalat und Bärlauchpesto	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Milzschnitten	6.40
Selleriecremesuppe mit Gartenkresse	6.80
Spargelcremesuppe mit Brotcroutons	6.80

HAUPTSPEISEN

Cremige Bärlauchnockerl mit Marchfelder Spargel und Ziegenkäse	16.80
Gebratener Marchfelder Spargel mit Paradeiser-Vinaigrette, Prosciutto und Bärlaucherdäpfeln	19.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargel-Risotto mit Rucola	22.90
Klassische Faschierte Laibchen mit Selleriepüree und Rotweinsauce	18.70
Gebratene Maishuhnbrust auf Rotem-Linsencurry mit Brokkoli	21.60
Schulterschmelze vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	19.80