

MENÜ

Gazpacho mit Grana Padano

xxx

Butterschnitzel vom Süßwasserfisch
auf Sellerie-Apfelcreme

xxx

Palatschinke mit Erdbeeren und Joghurt

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 Grießnockel oder Leberknödel	6.40
Selleriecremesuppe mit Gartenkresse	6.80
Gazpacho mit Basilikum und Grana Padano	6.80

HAUPTSPEISEN

Gratinierte Käsespätzle mit Röstzwiebel, Schnittlauch und Blattsalat	16.80
Gebratener Marchfelder Spargel mit Paradeiser-Vinaigrette, Prosciutto und Bärlaucherdäpfeln	19.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Bärlauch-Tarhonya und gebratenem Marchfelder Spargel	22.90
Faschierte Kalbsbutterschnitzeln mit Erdäpfelpüree und Rotweinsauce	18.70
Gebratene Maishuhnbrust auf cremiger Polenta mit Paprikapesto und grünem Spargel	21.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90