

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn

1/8 6.00

VORSPEISEN

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Gurken-Bärlauchsalat, Blattsenf und Chorizochips	16.90
Gebratener Ziegenkäse auf Apfel-Birnen-Chutney und Rucola	16.20
Käferbohnen-Hummus mit Schafskäse, eingelegten Melanzani und Granatapfel	15.80
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern, Oliven und Grana	16.40
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Büffelmozzarella auf gebratenem Radicchio mit Rucolapesto und Haselnüssen	16.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Bärlauch-Frittaten oder Grießnockerl	7.90
Zucchinicremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	8.20
Bärlauchcremesuppe mit gebackenem Ei	9.20

HAUPTSPEISEN

Linguine mit Basilikumpesto geschmorten Kirschparadeisern und Grana Padano	18.20
Pochiertes Kabeljaufilet auf Süßerdäpfelcreme und gebratenen Pak Choi	26.90
Gebratene Kalbskrone auf cremigen Bärlauch-Risotto mit eingelegten Radieschen und Basilikumkresse	29.80
Bärlauch-Rostbraten mit Serviettenknödel und sautierten Wurzelgemüse	29.20
Gebratene Maishuhnbrust auf Zartweizen mit Pilzen, Jungzwiebel und wilden Brokkoli	25.90
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und sautierten Champignons	27.20
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf 2erlei vom Karfiol und Gartenkresse	28.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Hausgemachter Schokoladentarte mit Weichselragout	9.20
Topfenknödel mit Butterbrösel auf Marillenröster	9.20
Haselnusskuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90