

### **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

### **VORSPEISEN**

Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Puten-Currysalat mit Apfel, Stangensellerie, Baby leaf und knusprigen Ciabatta	15.90
Schafskäse-Bärlauch Törtchen auf Marillen-Rhabarber Chutney und Rucola	16.20
Tatare vom Räucherlachs auf Wakamesalat mit Blattsenf und Erdäpfelchips	17.40
Roter Linsensalat mit Gurke, Paprika, gebackener Avocado und Limettenjoghurt	16.20
Gegrillte Riesengarnelen auf Caesar Salad mit frittierten Kapern und Brotchips	17.20

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Schinkenschöberl	7.90
Süßerdäpfelcremesuppe mit frischem Koriander	8.20
Cremsuppe vom Karfiol mit Kürbiskernöl	8.20

### **HAUPTSPEISEN**

Cannelloni mit Bärlauch und Ricotta gefüllt auf Rieslingsauce und Grana Padano	18.20
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Curry Couscous und sautierten Baby Spinat	26.90
Geschmortes Rindschulterscherzel auf Selleriecreme und wildem Brokkoli	27.60
Sautierte Kalbsnieren mit Kapern-Dijonsensauce, Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis	24.40
Rosa gebratenes Lammfilet mit Rotweinsauce auf Erdäpfel-Brennnessel-Ravioli und Roten Rüben	31.20
Maishuhnbrust mit Bärlauch-Semmelfülle auf 2erlei von der Karotte und Gartenkresse	25.90
Jungschweinsbraten im Biersaftl mit Speck Krautsalat und Serviettenknödel	25.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

### **DESSERTS**

Weißes Schokoladenmousse mit Zwetschkenröster	9.20
Knusprige Apfel-Grießknödel auf Himbeerragout	9.20
Vanille Creme Brûlée mit Marillenragout	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90