

**Kulinarischer Kalender vom 14.02. - 25.02.2018**  
**„Fangfisch aus heimischen Gewässern“**

**Vorspeise und Suppen**

|  |        |
|--|--------|
| Räucherforellen-Mousse an Feldsalat in Granatapfel-Vinaigrette | 9,80 € |
| Weinschaumsuppe mit Zander-Kräuterfarce-Nockerl                | 5,50 € |

**Hauptgerichte**

|  |         |
|--|---------|
| Mediterranes Gemüseallerlei in Tomaten-Rotweinsoße geschmort mit gebratenem Feta-Käse und Spinat-Gnocci in Salbeibutter                                  | 12,80 € |
| ...mit Pflanzlerl von Zander und Forelle   | 16,50 € |
| ...mit gebratenen Saiblings-Filets   | 19,50 € |
| Gebackenes Karpfenfilet mit Sauce Tartar, Petersilie frit, frischer Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat mit Feldsalat                                      | 16,50 € |
| Zanderfilet im Speckmantel gebraten auf weißer Balsamicosahne mit Äpfeln, Linsengemüse und Kartoffel-Steckrüben-Gratin                                   | 18,50 € |
| Gemischte Auswahl an heimischen Fischfilets in Kräuterbutter gebraten auf leichter Meerrettichsahne, dazu Wirsinggemüse und gebackene Kartoffel-Krapferl | 18,90 € |
| Pochiertes Filet vom Waller aus dem Wurzelsud in Senfsahne mit Wurzelgemüse, Champignons, gemischtem Reis und Salat                                      | 21,50 € |

**Desserts**

|  |        |
|--|--------|
| Topfen-Haselnuss-Knödel in Butter-Brösel mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis | 6,50 € |
| Sorbet von Zitrone, Cassis und Maracuja auf marinierten Früchten                         | 7,50 € |

...und ab dem 28.02.2018 lautet unser kulinarisches Motto  
„Mit Familie Kohl durch die Fastenzeit“