

Kulinarischer Kalender vom 17.03. – 26.03.2017
„Leicht und bekömmlich durch die Fastenzeit“

Vorspeisen und Suppen

Schafskäseterrine auf gebratenen Tomatenscheiben mit Balsamico mariniert, Rukola und Oliven	8,90 €
Bunter Salat von Matjesfilets mit Vollkornbaguette	9,50 €
Champignonkraftbrühe mit Walnuss-Nockerl	4,90 €

Hauptgerichte

Wirsingroulade mit pikanter Dinkel-Linsen-Gemüse-Füllung auf Tomatensoße umlegt von frischem Marktgemüse	11,50 €
Maispoulardenbrüstchen mit Basilikum-Mandel-Farce gefüllt auf leichter Orangensoße, dazu Risotto mit grünem Spargel und ein Feldsalat mit Kernen und Croutons	14,80 €
Zarter Kalbtafelspitz in Meerrettich-Schnittlauch-Soße mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Röstkartoffeln	16,50 €
Pochiertes Edelfischragout mit Garnelen in roter Paprikasahne, dazu Butterkartoffeln und ein gemischter Salat	18,50 €
Rosa gebratene Lammfilets auf Rosmarinsoße mit Champignons, Bohnen-Zwiebel-Paprika-Gemüse und Tomaten-Couscous	19,90 €

Desserts

Dinkelpfannkuchen mit Nussfüllung, heißer Schokoladensoße, Sahne und Vanilleeis	6,20 €
Limetten-Buttermilchcreme mit Himbeermark und Stracciatellaeis	6,20 €