

**Kulinarischer Kalender vom 28.02.2018 - 11.03.2018**  
**„Mit Familie Kohl durch die Fastenzeit“**

**Vorspeise und Suppen**

Mousse vom Blumenkohl mit feinem Räucherlachs-Tatar	10,80 €
Wirsingcremesuppe mit Speckkrusteln und Croutons	4,90 €

**Hauptgerichte**

Gebratene Sauerkraut-Pfannkuchen-Röllchen mit Bergkäse und gebratenem Ziegenkäse auf Paprika-Frühlingszwiebel-Ragout	11,80 €
...dazu Schweinefilet im Speckkleid	16,80 €
Hausgemachte Krautwickerl mit Rinderhackfleisch gefüllt auf Zwiebel-Soße, dazu Kartoffelpüree - veredelt mit Trüffelöl und ein Feldsalat in Linsendressing	12,50 €
Zarte Ochsenbackerl in kräftiger Burgundersoße geschmort mit bunten Gemüsestreifen, Blaukraut und Semmelknödel	16,50 €
Gefülltes Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Salbei, Käse und Zwiebeln auf Madeirasoße mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Südtiroler Schüttelbrot-Gnocci	19,90 €
Medaillons vom Seeteufel mit Lachsfilet in Butter gebraten auf Orangensoße, dazu Brokkoligemüse und Rosmarinkartoffeln	21,80 €

**Desserts**

Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Beerenmark und Mandelgebäck	6,80 €
Sorbet von Zitrone, Cassis und Maracuja auf marinierten Früchten	7,50 €

...und ab dem 14.03.2018 lautet unser kulinarisches Motto  
„Kräuterduft liegt in der Frühlingsluft“