

Kulinarischer Kalender vom 29.03. – 09.04.2017
„Mit Bärlauch durch den Frühling“

Vorspeise und Suppen

Frühlingsalat in Bärlauch-Tomatenvinaigrette mit Streifen vom Lammfilet und gebratenem Schafskäse	9,50 €
...als Hauptgericht	16,80 €
Bärlauch-Cremesuppe mit Radieserl und Croutons	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Grießnockerl und Gemüse	4,50 €

Hauptgerichte

Spinat-Bärlauch-Knödel mit Wirsing, Kohlrabi, Perltomaten und Frühlingszwiebeln in Rahm, gebratenen Austernpilzen und geriebenem Bergkäse, veredelt mit Trüffel-Öl	11,50 €
...mit Schweinefilet im Speckmantel	15,80 €
Geschnetzeltes vom Hühnerbrüstchen mit Zwiebeln, Speck und Champignons in Weißwein-Sahne, dazu Bärlauch-Spätzle und ein Tomatensalat mit Rukola und Mozzarella-Kugeln	12,50 €
Tournedos vom Rinderfilet auf Rotweinzwiebeln mit gebratenem Paprika-Zucchini-Gemüse und hausgemachten Bärlauch-Gnocci mit geriebenem Parmesan	24,50 €
Pochierte Röllchen vom Saibling mit feiner Zander-Bärlauchfarce gefüllt auf Safransahne mit Shrimps, glacierten Karotten, Blattspinat und gemischtem Reis	19,50 €

Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse mit marinierten Früchten	6,50 €
---	--------

Sie besitzen Nahrungsunverträglichkeiten?
Fragen Sie gerne nach unserer Speisekarte mit
den darin aufgeführten Allergenen.