

Kulinarischer Kalender 31.05. – 11.06.2017
„Streifzug am Inn entlang vom Engadin ins Donautal“

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas

„Birnen-Sauerkirsch-Cocktail“, alkoholfrei	0,15 l	3,90 €
...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco	0,15 l	4,50 €

Vorspeise und Suppe

Hausgemachte Kalbfleisch-Sülze mit Schnittlauch-Schmand	8,90 €
an mariniertem Spargelsalat	13,80 €
...als Hauptgericht	
Champignonkraftbrühe mit Speckknödel ⁽⁴⁾ und Gemüsestreifen	4,50 €

Hauptgerichte

Kartoffel-Dinkel-Rösti mit gebratenem Spargel, Zucchini, Paprika, Tomaten, Mozzarella, Schafs- und Bergkäse überbacken	11,80 €
...mit Rinderfiletwürfel (180g) in Rotweinschalotten	21,50 €
Rosenheimer Würzschnitzel vom Schweinerücken mit Senf und Meerrettich in der Kräuterpanade gebraten, dazu Kartoffelgrösti mit Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebeln und ein gemischter Salat	12,80 €
„Böfflamott“, gebeizter Rindertafelspitz in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Wirsinggemüse in Rahm und Semmelknödel	16,50 €
Kalbsleberscheiben „Tiroler Art“ im Kräutersaft mit Speck ⁽⁴⁾ , geschmolzenen Tomaten und gebackenen Zwiebeln, dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree	17,50 €
Filet vom Donau-Waller in Tomaten-Champignonbutter gebraten mit Flusskrebsschwänzchen auf Weißweinsahne, dazu Blattspinat und überbackene Kartoffeln	21,50 €

...Lust auf Spargel? Gerne bereiten wir individuelle Gerichte für Sie zu!

Dessert

Hollersirup-Eisparfait mit mariniertem Erdbeer-Nektarinen-Salat	6,50 €
---	--------