

Vorspeise

Saisonale Blattsalate in Limonendressing

mit Sprossen und Croutons 11,00

und mit gebratenen Fischfilets 16,00

Wassermelone und Fetakäse

mit Salzkraut und Olivenöl 12,00

Rindercarpaccio mit Pesto, Limonencreme,

lauwarmen Pilzsalat und Parmesan cracker 16,00

Suppe

Spargelcremesuppe

mit Walnussöl und Croutons 7,50

und mit Petersilien-Geflügelockerl 8,50

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Spinatfrittaten 8,50

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce

mit Marktgemüse und kleinem Salat

als Vorspeise (ohne Salat) 16,00

als Hauptgang 24,00

Bezüglich der Allergen-Kennzeichnungsverordnung fragen Sie bei Problemen Ihrerseits mit bestimmten Lebensmitteln vor der Bestellung nach unserem geschulten Personal.

Fisch

Filet vom *Wolfsbarsch* auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Olivensauce
als Zwischengang 24,00 als Hauptgang 32,00

Spargelrisotto mit gebratenem, grünem Spargel
und Rotgarnelen auf Beurre Blanc
als Zwischengang 24,00 als Hauptgang 32,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 30,00

Filet vom *Iberico-Schwein*
auf Thymianjus mit Haselnüssen, süß-sauren Linsen und Marktgemüse 33,00

Kalbskotelett mit Kräuterbutter,
gebratenen Pfifferlingen, geschmorten Tomaten und Rosmarinkartoffeln 37,00

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 37,00

Dessert

Dunkle *Schokoladenmousse* und Beerenparfait
mit marinierten Beeren 14,00

Karamellisiertes *Zitronentarte* mit Grapefruitsorbet
und marinierten Zitrusfrüchten 14,00

Mandelhippe mit Himbeer-Sorbet und Walnussöl 9,00