

Vorspeise

Frühlingsalate vom Marienhof Esperde

mit gebratenen Austernpilzen in Brombeeressigmarinade 12,00
oder mit gebratenen Rotgarnelen in Orangen-Chili-Vinaigrette 15,00

Salat von weißem und grünem *Spargel*

mit Pinienkernen, Orangenfilets und Bresaola-Schinken 16,00

Marinierte *Avocados* in Limetten-Pfeffer-Vinaigrette
mit gebratenen Jacobsmuscheln 21,00

Suppe

Bärlauchcremesuppe mit Kräutercrostini 7,50
oder Crostini mit Bresaola-Schinken 8,00

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Gemüse und Nudeln 8,50

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce
mit Marktgemüse und kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 23,00

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

Fisch

Saiblingsfilet auf Zitronenrisotto

mit Erbsenschoten und weißer Balsamicobutter

als Zwischengang 22,00 als Hauptgang 29,00

Seeteufelmedaillons auf süß-sauren Linsen

mit gelber Currysauce und geschmortem Fenchel

als Zwischengang 25,00 als Hauptgang 32,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Feldsalat 29,00

Geschmorte Keule und rosa Rücken vom *Kamerun-Lamm*
in der Bärlauchkruste auf Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin 32,00

Überbackenes *Kalbsfilet* auf Morchelrahmsauce-

mit weißem und grünem Spargel und Kartoffelstrudel 38,00

Dessert

Variation von der Schokolade

mit Schokoladenmousse, Schoko-Crème Brûlée und Beerenparfait 14,00

Österreichische *Topfenknödel* in Mohnbrösel auf Erdbeerrhabarber

1 Knödel 9,00 2 Knödel 12,00

Karamellisiertes *Ziegenfrischkäseparfait* im Baumkuchen

mit Erdbeeren und Rhabarber 12,00

Marzipanhippe mit 1 Kugel Sorbet nach Tagesangebot 8,50