

Aus Wald & Feld – Frühling auf'm Teller

Waldquell-Süppchen

Ein sämiges Bärlauch-Cremesupperl, warm, würzig und fein –wie ein kleiner Spaziergang durch den Frühlingwald.

Bärlauch Knödel

Handgedrehte Bärlauchknödel auf herzhaftem Tomatenragout, mit geriebenem Hartkäse vollendet. Ein uriges Gericht mit kräftiger Kräuternote

Waldfeder-Hendl

Zartes Hühnerschnitzel natur, begleitet von einer feinen Bärlauch-Sahnesauce, die an duftende Waldwiesen erinnert, dazu Kartoffeln und ein kleiner gemischter Salat.

Spargelquell Süppchen

Ein sämiges Spargel Cremesupperl mit feinem Sahnehäuberl und zarten Spargelstückerl –mild, cremig und frühlingsfrisch, wie die ersten warmen Tage im Innviertel.

Frühlingsspargel mit Hollandaise

Weißer und grüner Spargel, frisch vom Feld, großzügig mit klassischer Hollandaise übergossen, dazu Petersilienerdäpfel. Ein ehrliches Frühlingssgericht, bodenständig und guat.

Spargel Cordon aus'm Wirtshaus

Zarter weißer Spargel, ummantelt mit Käse und Schinken, knusprig paniert und goldbraun ausgebacken, serviert mit Erdäpfeln, Sauerrahmdip und a kleiner Salatgarnitur.

Deftig, g'schmackig und genau richtig fürs Wirtshaus.

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. Folgende Inhaltsstoffe sind zu beachten: glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Nüsse, Milch inkl. Milchzucker, Lupinen, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid und Sulfid, Weichtiere und Senf. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle Preise inklusive und in Euro