

Vorspeise

Saisonale Blattsalate vom Marienhof Esperde
mit Sprossen und Croutons in Honig-Kräuter-Vinaigrette 10,00
und mit gebratenen Pfifferlingen 14,00

Ceviche von Kabeljau und Garnele
mit Koriander, Erbsen-Gel und knusprigem Reisblatt 15,00

Rindercarpaccio mit Pesto, Limonencreme,
lauwarmen Pilzsalat und Parmesan cracker 16,00

Suppe

Pfifferling cremesüppchen mit Speck-Crostini 8,00

Tomaten-Geflügel-Consommé
mit Quarknockerl und Tomatenwürfel 8,50

Vegetarisch

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

Auberginenlasagne mit Mozzarella und Bulgur
auf Tomaten-Salbei-Sauce 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

Seeteufelmedaillons im Parmaschinkenmantel

auf weißer Balsamicsauce mit Jungzwiebeln und süß-sauren Linsen
als Zwischengang 25,00 als Hauptgang 34,00

Dorade auf Safranrisotto mit confierten Tomaten und Fenchelsauce

als Zwischengang 24,00 als Hauptgang 32,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 30,00

Geschmorte Bäckchen und rosa Filet vom *Duroc-Schwein*

auf Pfefferrahm mit Pfifferlingrisotto und kleinem Gemüse 32,00

Rosa *Lammhuf* auf Thymianglace

mit Bohnengemüse und Kartoffel-Mille Feuille 30,00

Rinderfilet in der Petersilienkruste auf Schalotten-Balsamicsauce

mit Blattspinat, Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 36,00

Dessert

Schoko-Crème Brûlée 9,50

und mit Beerenparfait und kaltgerührter Beerengrütze 14,00

Mirabellensorbet in der Schokohippe 8,50

Österreichische *Topfenknödel* in Mohn-Butterbrösel auf Marillenröster

1 Knödel 9,00

2 Knödel 12,00