

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 Parmesancracker 16,00

Suppe

Pfifferlingcremesüppchen mit Speck-Crostini 8,00

Zitronengras-Curryschaumsüppchen
mit gebratener Garnele 9,00

Vegetarisch

Spinaterêpe mit Sellerie-Nußfüllung
auf Ziegenfrischkäseschaum mit kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 23,00

Pfifferlinge à la crème
mit Serviettenknödel und kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 23,00

Fisch

Schwertfisch auf Bohnen-Pimentogemüse mit weißer Balsamicosauce
als Zwischengang 24,00 als Hauptgang 32,00

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

Rosa Rücken und Nüßchen vom *Sommerreh*
in der Mohnkruste auf Beerenglace
mit sautierten Pfifferlingen und Selleriepüree 38,00

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Morchelsauce
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 36,00

Dessert

Ofenfrische *Pflaumentarte*
mit Marzipan, Tonkabohnen-Eis und Pflaumengel 14,00

Mirabellensorbet in der Schokohippe 8,50

Österreichische *Topfenknödel* in Mohn-Butterbrösel auf Marillenröster
1 Knödel 9,00 2 Knödel 12,00

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