

# SAISONALE AUSWAHL

<b>Haus Tapas</b>	<b>15.00</b>
Hausgemachter Rohschinken, Grammelschmalz, Räuchersaibling, Fischesülzchen, Schafkäse, eingelegtes Gemüse, Chillipesto, hausgemachtes Brot	
<b>Frischkäse-Kürbiskernbällchen</b>	<b>9.50</b>
mit eingelegten Roten Rüben und karamellisierten Walnüssen	
<b>Türnitzer Räuchersaibling</b>	<b>13.90</b>
mit Frischkäsebällchen	
...	
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	<b>5.50</b>
mit Topinampurchips	
...	
<b>Welsfilet gebacken</b>	<b>23.90</b>
Petersilienerdäpfel, Sauce tartare, Erdäpfelsalat	
<b>Welsfilet gebraten</b>	<b>23.90</b>
Mit Bärlauchcreme und Erdäpfelgratin	
<b>Kalbsrahmgulasch</b>	<b>17.50</b>
mit Nockerl	
<b>Hühnerbrüstchen</b>	<b>22.90</b>
Mit Kräutern gefüllt, natur gebraten, Waldstauden- Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	
<b>Spinatknödel</b> (mit jungem BIO- Blattspinat)	<b>13.90</b>
In zerlassener Butter, geriebener Hartkäse und Blattsalatschüssel	
<b>Veggie - Trio</b>	<b>13.90</b>
Aus Rote Rüben- Ragout, Bärlauchgnocchi und buntem Gemüsegarten	
...	
<b>Hausgemachte Mehlspeisen</b>	
aus der Vitrine	