

SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
Hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Türnitzer Räuchersaibling, Schafkäse, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen, hausgemachtes Brot	
Frischkäse-Kürbiskernbällchen	9.50
mit eingelegten Roten Rüben und karamellisierten Walnüssen	
Türnitzer Räuchersaiblingsfilet	13.90
mit Krennockerl	
...	
Spargelcremesuppe	6.20
mit Süßkartoffelchips	
...	
Marchfelder Solospargel	18.90
mit Sauce Hollandaise, Rohschinken und Petersilienerdäpfel	
Rindsbraten	22.90
in Wurzel-Burgunderrahmsauce mit Serviettenknödel und Salat	
Heimisches Fischduo	24.90
von Wels und Saibling mit Erdäpfelgratin, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	
Hühnerbrüstchen gegrillt	22.90
mit Spargelragout, Waldstauden-Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse	
Bärlauchknödel	13.90
in zerlassener Butter, geriebener Hartkäse und Blattsalatschüssel	
Bunter Gemüseteller	13.90
Mit Spiegelei	
...	
Hausgemachte Mehlspeisen	
aus der Vitrine	