

SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räucherforelle, Schafkäse, Dirndl- Chutney, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen, Heringssalat	
Eingelegte Rote Rüben	9.50
Kürbiskern- Frischkäsebällchen, karamellisierte Walnüsse	
Räucherlachs mit Bärlauchcreme	13.90
Heringssalat	16.00
Tafelspitz-Carpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
rotem Zwiebel, Essig, Kernöl	
...	
Bärlauchcremesuppe mit Süßkartoffelchips	5.50
...	
Lammragout vom Kreisbacher Bio- Lamm	22.00
Wurzelgemüse, Serviettenknödel	
Ofenfrischer Schweinebraten	17.50
Erdäpfelknödel, Salat	
Hühnerfilet natur gebraten	22.90
mit Kräutern gefüllt, Waldstauden- Rote Rüben- Risotto, buntem Gemüsegarten	
Fischduo (Saibling, Wels)	24.90
Erdäpfelgratin, Bärlauchsauce, Gemüsevariation	
Rahmige Bärlauch- Waldstaudentagliatelle	15.50
mit Blattsalat	
Rote Rüben- Erdäpfelpuffer	15.50
Bärlauchsauce, Selleriestroh	
Vom Osterhasen	10.50
„Eierlikörparfait mit warmem Erdbeer- Himbeer- Ragout“	