

## SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räucherforelle, Schafkäse, Dirndl- Chutney, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen	
Eingelegte Rote Rüben, grüner Spargel	11.00
karamellierte Walnüsse	
Räucherlachs mit Bärlauchcreme	13.90
Tafelspitz-Carpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
rotem Zwiebel, Essig, Kernöl	
...	
Bärlauchcremesuppe mit Süßkartoffelchips	5.50
...	
Lammragout vom Kreisbacher Bio- Lamm	22.00
Serviettenknödel	
Hühnerfilet natur gebraten	23.90
mit Kräutern gefüllt, Waldstauden- Bärlauchnockerl, Spargelragout	
Fischduo (Saibling, Wels)	24.90
grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel	
Marchfelder Solospargel trifft Böheimkirchner grünen Spargel	22.50
Sauce Hollandaise, hausgemachter Rohschinken, Petersilerdäpfel	
Lasagne mit Salat	15.90
Veggie Trio	15.90
Petersilerdäpfel, Bärlauchsauce, Frühlingsgemüse	
Bärlauch- Kasnock'n	15.50
Röstzwiebeln, Blattsalat	
...	
Karamell- Walnussparfait	10.50
warmen Erdbeer- Himbeerragout, Karamellcrumble	