

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
karamellisierte Walnüsse	
Räucherlachs mit Bärlauchcreme	13.90
Tafelspitz-Carpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
rotem Zwiebel, Essig, Kernöl	
...	
Spargelcremesuppe mit Süßkartoffelchips	6.70
...	
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	19.90
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	
Veggie Trio (Petersilerdäpfel, Bärlauchsauce, Frühlingsgemüse)	15.90
Bärlauchknödel in zerlassener Butter	15.90
Käse, Blattsalat	
...	
Karamell- Walnussparfait	10.50
warmen Erdbeer- Himbeerragout, Karamellcrumble	