

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
Tafelspitzcarpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
roter Zwiebel, Kernöl	
Hausgemachtes Dinkel- Vollkornbrot	1.40
...	
Spargelcremesuppe mit Rote Rüben- Chips	6.70
...	
Rindsroulade, Gemüse- Speckfülle	25.90
Wurzelrahmsauce, Waldstaudentagliatelle, Salat	
Hühnerfilet natur gebraten	23.90
mit Kräutern gefüllt, Waldstauden- Kräuternockerl, Spargelragout, Gemüsebouget	
Türnitzer Saiblingsfilet	24.50
grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel	
Gebackener Wels in Kürbiskernpanier	26.90
Petersilerdäpfel, Salat	
Marchfelder Solospargel trifft Böheimkirchner grünen Spargel	22.50
Sauce Hollandaise, hausgemachter Rohschinken, Petersilerdäpfel	
Rahmige Waldstauden- Spargeltagliatelle	16.50
Bärlauchknödel in zerlassener Butter	15.90
Käse, Blattsalat	