

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
Tafelspitzcarpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
roter Zwiebel, Kernöl	
Haussulz vom steirischen Wurzelfleisch	11.50
roter Zwiebel, Kernöl	
...	
Spargelcremesuppe mit Rote Rüben- Chips	6.70
...	
Rindsroulade mit Gemüse- Speckfülle	25.90
Wurzelrahmsuce, Serviettenknödel, Salat	
Ofenfrischer Schweinebraten	18.90
Semmelknödel, Salat	
Hühnerfilet natur gebraten	23.90
mit Kräutern gefüllt, Waldstauden- Kornreis, Spargelragout, Gemüsebouget	
Wels gebacken aus Kapelln in Kürbiskernparnier	26.90
Petersilerdäpfel, Salat	
Türnitzer Saiblingsfilet	24.50
grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel	
Marchfelder Solospargel trifft Böhheimkirchner grünen Spargel	22.50
Sauce Hollandaise, hausgemachter Rohschinken, Petersilerdäpfel	
Rahmige Waldstauden- Spargeltagliatelle	16.50
Karfiol- Erdäpfelstrudel	14.90
Schnittlauchrahm, Blattsalat	