

## SAISONALE AUSWAHL

<b>Haus Tapas</b>	<b>15.00</b>
hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räucherforelle, Schafkäse, Dirndl- Chutney, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen	
<b>Eingelegte Rote Rüben, grüner Spargel</b>	<b>11.00</b>
karamellisierte Walnüsse	
<b>Tafelspitzcarpaccio vom gekochten Tafelspitz</b>	<b>11.50</b>
roter Zwiebel, Kernöl	
<b>Haussulz vom steirischen Wurzelfleisch</b>	<b>11.50</b>
roter Zwiebel, Kernöl	
...	
<b>Spargelcremesuppe mit Rote Rüben- Chips</b>	<b>6.70</b>
...	
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b>	<b>18.90</b>
Semmelknödel, Salat	
<b>Hühnerfilet natur gebraten</b>	<b>23.90</b>
mit Kräutern gefüllt, Waldstauden- Kornreis, Spargelragout, Gemüsebouquet	
<b>Welsfilet gebacken in Kürbiskernpanier</b>	<b>26.90</b>
Petersilerdäpfel, Sauce Tartare, Salat	
<b>Türnitzer Saiblingsfilet</b>	<b>24.50</b>
grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel	
<b>Böheimkirchner grüner Spargel</b>	<b>22.50</b>
Sauce Hollandaise, hausgemachter Rohschinken, Petersilerdäpfel	
<b>Rahmige Waldstauden- Spargeltagliatelle</b>	<b>16.50</b>
<b>Karfiol- Erdäpfelstrudel</b>	<b>14.90</b>
Schnittlauchrahm, Blattsalat	
...	
<b>Zitronenmelissen- Hollerparfait</b>	<b>10.50</b>
warmes Erdbeerragout	