

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Rotwein-Empfehlung: Frankreich: Chateau de Durfort Syrah 0,1 4,80

Weißwein-Empfehlung: Frankreich: Domaine Auzias Chardonnay 0,1 4,80

Rose-Empfehlung: Rheinhessen: Weingut Merkel
Portugieser rose feinherb 0,1 4,80

Aperitif-Empfehlung: Original Wachauer Marille Bitter mit Winzersekt 8,00

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

BIO Weiß Apfel Quitte Akazie Piccolo 7,50

Aecht Bitter Grüne Jagdbirne / Wermut Piccolo 7,50

Suppe:

Bärlauch-Zucchini-cremesuppe mit croutons 6,80

Mai-Kräutersuppe mit Brotchip 6,80

Spargelrahmsuppe mit Mandeln 7,20

Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Kohlrabi-Carpaccio mit Bio-Ziegenkäse im Kräutermantel
Käserei Wohlfahrt - 15,00

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Schwertfisch-Steak im Sesam-Mantel mit BIO-Soja-Soße
und Salat 16,00

Spargel-Pfännchen mit Ziegenkäse überbacken 16,50

Wir verwenden für unsere Vorspeisen Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat 15,80

2/3 Bärlauch-Bratwürste vom Grill mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut	9,80 / 12,80
Pfefferpott – von der falschen Rinderlende – im Ofen geschmort mit Salat und Kartoffeln	20,80
Putensteak im Knusper-Mantel mit Spargel-Kräuter-Ragout und Kartoffeln	24,00
Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste Bärlauch-Sauce Kartoffel-Küchle und Salat	21,80
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	20,50
Franz. Mais-Hähnchenbrust auf frischen Kräuter-Spaghetti und Salat	25,00
Tiroler Bio-Käse-Knödel mit Gemüsebutter und Parmesan	16,50

Port. Fränkischer Butterspargel mit Kartoffeln 18,80

mit Schweineschnitzel „Wiener Art“	27,00
mit 2 Bärlauch-Bratwürsten	24,00
mit Schweinefilet Bärlauchkruste	29,00
mit Lachsforellenfilet	29,00

Frische ital. Spaghettini mit Spargel und Eckeltshofer Landschinken in Rahm	18,00
--	-------

Fischgericht:

Wolfsbarsch im Ganzen mit Kräutern gebraten Salat und Kartoffeln	28,00
---	-------

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden
Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und
1 Kugel Mandel/Pistazien-Eis 11,00

Crème brûlée mit echter Vanille aus Madagaskar
Portwein-Rhabarber und Vanilleeis 11,00

Erdbeer-Eisbecher mit Sahne 8,60

Schokoladen-Crepe mit Quark Erdbeeren und
weißem Schokoladen-Eis 11,00

Erdbeer-Nest mit 1 Kugel Melonen-Eis 6,80

BIO Käse von Käserei Wohlfahrt mit
Birnen-Cranberry-Coutney 14,00

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

