

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

### Unsere Weißwein-Empfehlung:

Sizilien Weingut Donnafugata Grillo 0,1 4,90 0,2 8,60

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

### Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

	Weiß	Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	Piccolo 7,50
BIO	Weiß	Apfel Quitte Akazie	Piccolo 7,50
	Weiß	„Cuvee 11“ Unreifer Apfel mit Eichenlaub	Piccolo 7,50

## Suppen:

Spargelrahmsuppe mit gerösteten Mandeln 7,80

Mai-Kräutersuppe (Kräuter von Wiese und Garten)  
mit croutons 7,50

## Vorspeisen:

Spargelsalat mit hausgebeizten Dill-Lachs und Limette 16,50

Portion Spargelsalat 17,00

Lammfilets mit Knoblauch gebraten und Salat 16,80

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,80

Doraden-Filet auf kleinem Ratatouille 16,80

Ausgelöste Wachtel mit -Spiegelei auf Sommersalat 16,80

Spargel-Pfännchen mit Kirschtomate und  
Ziegenkäse gratiniert 18,00

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

## Hauptspeisen:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat 16,80

2 Stück hausgemachte Bärlauch-Grillbratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	10,60
Spargel-Cordon bleu vom Schwein mit Eckeltshofer Landschinken Spargel und Käse gefüllt dazu gem. Salat	21,50
Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste auf Pfeffer-Rahmsauce Kartoffelküchle und Salat	22,50
Putengeschnetzeltes in Curryrahm-Sauce Aprikose Basmati-Reis und Salat	23,00
Polpette – Kalbsfleischbällchen auf Tomaten-Ragout und Orechiette (Nudeln)	19,80
Lammrücken mit Senf-Sesamkruste Portwein-Sauce Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelplätzchen	29,00
Kalbsfiletspitzen mit Pfefferrahm Spargelragout und Kartoffelküchle	34,00
Frische Tagliatelle mit Spargel und Eckeltshofer Landschinken in Rahm	18,50

---

Port. Butterspargel vom Gäuboden und Kartoffeln	19,50
- mit Schweine-Schnitzel „Wiener Art“	28,00
- mit Schweinefilet Bärlauch-Kruste	29,50
- mit 2 Bärlauch-Bratwürste vom Grill	25,00
- mit Lammfilet	31,00
- mit Heilbutt-Filet	31,00

---

## Fischgericht:

**Gold-Forelle** – aus der Regelsmühle – im Ganzen mit Kräutern  
gebraten dazu Salat und Kartoffeln 27,50

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

## Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und  
1 Kugel Marzipan-Pralinen-Eis 11,00

Erdbeer-Eisbecher 9,50

Apfelküchle mit Zimtzucker Vanilleeis und Sahne 11,00

Mafioso-Eisbecher – gebranntes Mandel- und  
Mozart-Eis (Nuss Pistazie)  
Amaretto Espresso und Sahne 9,00

Limonen-Sorbet mit Limoncello 7,00

Erdbeer-Nest mit Rosmarin-Schmand-Eis 7,50

Creme brûlée mit Flug-Mango und Erdbeer-Sorbet 11,00

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

## Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

