

Vorspeisen (auch kleinere Portionen möglich)

| | |
|--|--------------------|
| <i>Feldsalat und Radicchio in süßer Senfdressing mit Radieschen und knusprigen Zwiebelchips</i> | <i>9,80/ 8,00</i> |
| <i>Salat der Jahreszeit mit Ruccola, Spargelschaum, luftgetrocknetem Knochenschinken, steirischem Kürbiskernöl, marinierten Spargelspitzen und knusprigem Sesamblatt</i> | <i>12,80/10,00</i> |
| <i>Marinierte Blattsalate mit warmen Geflügelstreifen und gebratenen Champignons in Kräuterbutter</i> | <i>11,40/ 9,00</i> |
| <i> Carpaccio vom Bärlauchlachs in Limonen- Olivenöl- Marinade an Salatbouquet mit gebackenen Fencheltaschen, Sauerrahm</i> | <i>16,50/13,50</i> |
| <i>3 Riesengarnelen mit Limonenöl im Brickteig gebacken an marinierten Blattsalaten und Curry- Koriander- Aioli</i> | <i>15,00/12,00</i> |
| <i>zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette und Aufstrich</i> | |

Suppen

| | |
|---|-----------------------|
| <i>Premesüppchen vom frischen Stangenspargel mit geröstetem Sesam</i> | <i>6,00</i> |
| <i>Consommé vom Rind mit kleinen Maultaschen und Lauch</i> | <i>6,00</i> |
| <i>Tagessuppe - auf Empfehlung -</i> | <i>- Tagespreis -</i> |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|-------------|
| <i>Hausgemachte Spätzle mit frischen Champignons a la creme</i> | <i>5,40</i> |
| <i>Robin-Hood-Teller : 1 kl. Schnitzel, Pommes frites, Salat</i> | <i>8,70</i> |

Fischgerichte

Tagesfisch - auf Empfehlung - *- Tagespreis -*

*Gebratene Riesengarnelen auf frisch gekochtem weißen
Stangenspargel mit Estragon- Buttersauce, Reis Pilaw* 29,50

Vegetarisch

*Frischer Stangenspargel mit Gemüsegarmitur
und einer Estragon-Buttersauce & geröstetem Sesam,
Petersilienkartoffeln* 20,80

*Bärlauchpolenta auf einer leichten Parmesansauce
mit Gemüse der Saison umlegt und Tomatensalsa* 18,60

Hauptgänge

*Hausmacher Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce
Röstkartoffeln, gem. Salat* 15,60

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischen Champignons a la creme, Spätzle, gem. Salat* 18,90

*Geschmorte Lammhaxe
mit einem Tomaten- Zucchini- Ragout und Rosmarinjus,
Bärlauchpolenta, Feldsalat* 23,80

*Würfel vom Schweinefilet und Rinderrücken
in einer Zwiebel- Pfeffersauce, Spätzle, gem. Salat* 20,80

Hauptgänge

Schweinerückensteak Saltimbocca 21,00
mit Salbei und Knochenfleisch gebraten auf einer Rotweinsauce,
Gemüseauswahl, Kartoffelrösti

Gebratene Maispouletbrust auf geschmortem Spitzkohl 24,50
mit Kalbsjus, Karottenmudeln und Kartoffel- Bärlauch- Püree

Köstlicher Spargel - frisch gekocht :

- mit Kräuterröhrei und Schinkenstreifen 22,70

- mit luftgetrockneten Schinken & gekochtem Schinken, zerl. Butter 25,80

- mit zwei Medaillons vom Schweinefilet in Estragon-Buttersauce 25,00

- mit zwei kleinen Kalbsschnitzeln in einer Estragon- Buttersauce 26,80

zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen jeweils Petersilienkartoffeln

Unsere Menüempfehlung : (als 4 - Gang) 49,00

Ofenfrisches Baguette mit Aufstrich

Carpaccio Bärlauchlachs / Salat / gebackene Fencheltaschen

Premesüppchen Stangenspargel / gerösteter Sesam

Lammrücken / Ratatouille - Gemüse / Kartoffel- Oliven- Püree

Vanillemousse in einer Schokoträne mit Eislasagne von Erdbeeren

& Waldmeister mit Erdbeerragout und Joghurtschaum

37,20 ohne Vorspeise 44,00 ohne Suppe

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste 26,40
auf einer Rotweinsauce, Röstkartoffeln, gem. Salat

Lammrücken - zart rosa gebraten - auf einem Ratatouille- Gemüse 26,40
mit Rosmarinjus und Kartoffel- Oliven- Püree

Desserts

*Feine Käseauswahl mit Weintrauben,
Baguette und Butter* 9,90

Leckere Eisbecher wählen Sie bitte aus der Eiskarte

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne 6,60

*Danna Potta auf einer weißen Schokoladensauce
mit frischen Früchten und Granatapfel- Eis* 8,70

*Vanillemousse in der Schokoladenträne
an einer Eislasagne von Erdbeeren und Waldmeister
mit Erdbeerragout und Joghurtschaum* 8,80

Weitere kulinarische Köstlichkeiten

Ab Mitte Juni
„Frische Pfifferlinge und Edelmatjes“