

# MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING

// je nach Ihrem Geschmack

## Vorweg:

Spargelcremesuppe_	frischer Spargel, Croutons,	4,50
Tomatenessenz_	Topfennocken	4,20
Bärlauchschaumsuppe_	Kracherl & Räucherforelle	5,50
Rinderkraftbrühe_	Kaspressknödel od. Leberspätzle od. Maultaschen	4,20
Veltliner-Suppe_	mit Tomaten-Oliven-Stangerl	4,50
Spargelsalat „grün-weiß“_	italienischer Landschinken, Junglauch Brotcroutons	8,50
Gebeizter Lachs_	Orange, Senf-Dill-Creme, eingelegte Gurke, Pumpernickel	8,90
VitelloForello_	Bay. kalter Braten, Forellencreme, Thunfischsoße, Garnitur	8,50
Rosa Roastbeef_	mit Spargelgemüse, Senf-Dill-Creme, Paprika-Pesto	7,50

## Hauptgerichte:

Geschmorte Kalbsbacke_	Portweinsoße, Kartoffel-Apfel-Gratin, Wurzel-Gemüse	16,50
Kalbstafilespitz_	frischer Kren, Brühe, Wurzelwerk, Kartoffeldurcheinander	16,50
Landschweinefilet_	Speckmantel, Spargelragout, Bärlauchnudeln	16,50
Bio-Hendl_	Ratatouille, Bärlauch-Gnocchi, Pesto	14,90
Rumpsteak_	Meerrettich-Kruste, Kartoffel-Krapfen, gebr. grüner Spargel	18,50
Kabeljau & Chorizo_	Shiitake-Risotto, flüssiger Caesar salad	14,50
Zanderfilet_	Spargelragout, Kräutertagliatelle	16,90
Saiblingsfilet_	Schittlauchsoße, buntes Gemüse, Kartoffel-Frühling-Rollen	15,90

## Dessert:

Erdbeersalat_	Vanilleparfait, Schokoladen-Minze	6,90
Schokoladenmousse_	gepfefferte Kirschen, Vanilleschaum	6,90
Buttermilchmousse_	Orange, Sorbet	5,90
Bayerische Creme_	Himbeeren, Minze	6,90