



Frühlingsmenü

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Schnittlauch

Ofenkartoffel mit Kräuter-Quarkfüllung an Salat

oder

Schollenfilet gebraten auf Spargelgemüse dazu neue Kartoffeln

oder

Lammfilet rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison und Kroketten

Rhabarber-Erdbeer-Pudding mit Sahne

€24,50

Sommermenü

Marinierter Spargel auf Blattsalat fein garniert

Hausgemachte Spargel-Tomaten-Quiche an Rucolasalat

oder

Filet vom Bachsaibling gebraten auf Spargelragout dazu Schwenkkartoffeln

oder

Medaillons vom Schwein mit glasierten Pfifferlingen, Marktgemüse und Kartoffeln

Erdbeercreme-Nockerl auf Saucenspiegel und Sahne

€22,80



Herbstmenü

Cremesüppchen von Waldpilzen

Hausgemachter Strudel von Birnen und Blutwurst an buntem Salat

oder

Filet vom heimischen Waller gebraten auf herbstlichem Gemüsebett dazu
Kräuterkartoffeln

oder

Braten vom heimischen Rehwild in Preiselbeersauce mit Speckknödel und Rotkraut

Birnen-Quarkstrudel auf Vanillesauce

€23,80

Wintermenü

Maronensuppe

Pikantes Blätterteig-Gemüsetascherl mit Schnittlauchsauce und Salatbouquet

oder

Zander gebraten mit glasierten Tomaten dazu Mandelkartoffeln und Salat

oder

Sauerbraten in Rosinensauce mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

Zimtparfait mit Orangenragout und Sahne

€23,50

