

3-GANG MENÜ *Frühling*

- 1 -

Kräutercremesuppe
mit Gemüsepfesen

Medallions vom Schwein
mit Kartoffel-Bärlauchgratin
und Frühlingsgemüse

Mascarpone-Erdbeerterrine
auf Hollerblüten-Joghurtsauce

€ 30,50 pro Person inkl. Gedeck

- 2 -

Gemüse-Rindfleischsuzl
mit Schalotten-Frühlingskräutervinaigrette

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchspinat
rotem Paprikaschaum und Kümmelkartoffeln

Erdbeer-Waldmeister-Tiramisu

€ 34,70 pro Person inkl. Gedeck

- 3 -

Tomaten-Mozzarellaterrine mit Rucola
und Basilikumpesto

Geschmorter Rindsbraten
mit Bärlauchspätzle
und Vichy-Karotten

Topfenknödel mit Butterbrösel
und Erdbeer-Rhabarberagout

€ 35,90 pro Person inkl. Gedeck

- 4 -

Spargelsuzl und Spargelmousse
dazu Spanferkelschinken und Kräutervinaigrette

Glasiertes Lachsfilet
auf Bärlauchrisotto und Tomatenvinaigrette

Schokoladen-Grießflammerie
mit Marillen- und Himbeermark

€ 37,00 pro Person inkl. Gedeck

- 5 -

Zweierlei von der Räucherforelle
mit Dillgurken

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Gemüse-Rollgerstlgröstl und Liebstockjus

Holunderblütenparfait
mit knusprigem Blätterteig

€ 40,50 pro Person inkl. Gedeck

4-GANG MENÜ *Frühling*

-1-

Spargelterrinen auf gelber und roter Paprikavinaigrette
und Frühlingskräutersalat

Bärlauchschaumsuppe
mit Gemüsepfoten

Gebrautes Zanderfilet
auf Kartoffel-Lauchfondue und Kirschtomaten

Grießknödel
auf Erdbeer-Balsamico-Honigragout

€ 47,90 pro Person inkl. Gedeck

- 2 -

Zander-Flusskrebssackerl
mit Gartengurken und Sauerrahm

Ricotta Tortelloni auf Mangold
geschmorten Kirschtomaten und Salzeibutter

Geschmorte Stelze und rosa Rücken vom Kalb
mit Kartoffel-Steinpilzmousseline und
Frühlingsgemüse

Waldmeistermousse
auf grünem Pfeffer-Erdbeerragout

€ 51,50 pro Person inkl. Gedeck

- 3 -

Vitello Tonnato mit mariniertem Gemüse
und Kapernbeeren

Glasiertes Lachsforellenfilet
auf Kohlrabigemüse und rotem Paprika

Gebraute Perlhuhnbrust
auf zweierlei Spargelrisotto

Himbeercharlotte
auf Sauce Anglaise

€ 53,90 pro Person inkl. Gedeck