

Speisekarte 21.+22. März 26

Vorspeisen

KLASSISCHER KRABBENCOCKTAIL mit Cognac und Limette mariniert, mit hausgemachter Cocktailsauce auf Kopfsalat-Chiffonade	7,90 €
TOMATEN-CONSOMMÉ mit Basilikum-Quarknockerl	5,90 €
KLEINER GEMISCHTER SALAT mit Balsamico-Dressing	5,90 €

Hauptspeisen

RINDERROULADEN NACH GROSSMUTTER ART in Rotwein geschmort, mit Quitten-Blaukraut und Holunderblüten-Kartoffelpüree	18,90 €
FEIN GESCHNETZELTE KALBSNIERCHEN in Dijon-Senfsauce mit Schalotten und Spätzle	16,90 €
SCHWEINEFILET mit Pfifferlingrahmsauce, wildem Brokkoli und Kartoffelrösti	18,90 €
GRATINierter LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERN DER PROVENCE auf Lammjus, Ratatouille und Rahmkartoffeln	26,90 €
MAISHÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL mit Rahmsauce und Steinpilz Risotto	16,90 €
GRATINIERTES SEEZUNGENFILET mit Champignons und Kräuter-Hollandaise, grünem Spargel und Trüffelrisotto	22,90 €
GETRÜFFELTE NUDELTASCHEN mit Trüffelsahnesauce und Parmesan	17,90 €
BACKHENDLSALAT mit Kürbiskern-Kartoffelsalat	15,90 €

Desserts

KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	9,90 €
PANNA-COTTA-TERRINE auf Fruchtspiegel	6,90 €

Guten Appetit!