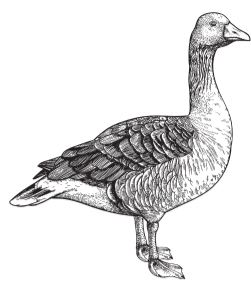


SEIT 1350



SPEISENKARTE

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2022 SAUVIGNON BLANC JAKOBI
WEINGUT GROSS & GROSS
SÜDSTEIERMARK
PRO FLASCHE 43⁰⁰
PRO GLAS 7⁵⁰

DURCHGEHEND VON 12:00 – 22:00 UHR



Alimentari

PROSCIUTTO CRUDO
AUS SAURIS,
16 MONATE GEREIFT
SELBST EINGELEGTES GEMÜSE
PORTION 19⁰⁰

Spargelzeit

WEISSER SPARGEL 32
AUS DEM CHIEMGAU
mit Butterkartoffeln und
Sauce Hollandaise
MIT KLEINEM WIENER SCHNITZEL +16
MIT PROSCIUTTO CRUDO AUS SAURIS +12
MIT LADY STEAK VON DER KALBIN +28

Klassiker

TARTAR VOM NATURRIND 21 / 29
120 / 200 GRAMM

mit Senfkaviar, Artischockenchips
und Gartenkresse

GEKOCHTES 29
SCHULTERSCHERZL

mit Kartoffelrösti, Crèmespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren

KALBSLEBER ODER -BRIES 29

mit Zwiebelsauce und
Erdäpfelpüree

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 32

mit Erdäpfel-Vogersalat und
handgerührten Preiselbeeren

AUSGELÖSTES BACKHENDL 28

mit Erdäpfel-Vogersalat und
handgerührten Preiselbeeren

VORSPEISEN

- MARINIERTER BURRATINA 26
mit grünem Spargel, Rhabarber und Basilikum
- SPARGEL-ERDBEEREN-SALAT 19 / 24
mit Rucola, Mandeln und Schafsfrischkäse
- FRÜHLINGSKRÄUTERSALAT 19 / 24
mit gebeizter Lachsforelle, Haselnüssen, Radieschen und Honigdressing
- MARINIERTER KALBSRÜCKEN 26
mit Vogersalat-Erdnusscrème und roter Paprika
- TAFELSPITZSUPPE 9
mit kleinem Kaspreßknödel oder Grießnockerln
- SPARGELSCHAUMSUPPE 14
mit Haselnussküchlein und Gorgonzola

HAUPTGERICHTE

- KONFIERTES BACHFORELLENFILET 39
mit gesurter Lammzunge, Wurzelgemüse und Erdäpfel-Liebstöckel-Crème
- HAUSGEMACHTE TASCHERL VOM BLAUEN TASCHENKREBS 28
mit eingelegten Tomaten, Brokkoli und Zitronenschaum
- CREMIGES MORCHELRISOTTO 28
mit jungem Spinat, Salzzitrone und Parmesan
- HAUSGEMACHTE LINGUINE UND GEGRILLTER ZANDER 36
mit jungen Karotten und Buchweizen
- IM GANZEN GEBRATENES ZITRONEN-PERLUHN, IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT ... 42*
1. Gang: Perlhuhnbrust mit Erdäpfelpüree und kleinem Blattsalat
2. Gang: Perlhuhnkeule mit Morchelrisotto
*Preis pro Person, Gericht für zwei Personen, Zubereitungszeit 35 Minuten

ZUM ABSCHLUSS

- ZARTBITTERSCHOKOLADEKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 16
mit Frischkäsecreme und Erdbeeren
- KARAMELLISIERTER GRIESSSCHMARREN 16
mit Joghurtschaum und Rhabarber
- CREMA CATALANA 12
mit Aniseis
- SAUERAMPFEREIS 9
mit gelber Paprikamarmelade und karamellisierten Walnüssen
- HAUSGEMACHTES EIS, PRO KUGEL 5
Vanille, Schokolade, Anis, Sauerampfer
- HAUSGEMACHTES SORBET, PRO KUGEL 5
Erdbeere, Rhabarber, Zitrone
- KÄSE AUS DEM ALPENRAUM 16
mit hausgemachtem Feigensenf, Trüffelhonig und Krustenbrot

OFENFRISCHES KRUSTENBROT, HAUSGEMACHTE KRÄUTERPASTE AUS UNSEREM KRÄUTERGARTEN, OLIVENÖL, TISCHKULTUR 6

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen.
Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.