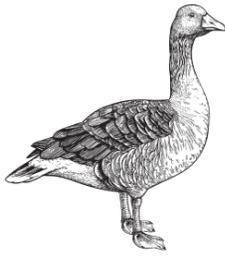


SEIT 1350



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,
Schnittlauchsaucen und Apfelkren*

KALBSLEBER ODER -BRIES 29
*mit Zwiebelsauce und
Erdäpfelpüree*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 32
*mit Erdäpfel-Vogel Salat und
handgerührten Preiselbeeren*

AUSGELÖSTES BACKHENDL 28
*mit Erdäpfel-Vogel Salat und
handgerührten Preiselbeeren*

VORSPEISEN

- MARINIERTER JAKOBSMUSCHEL 26
mit Olive, Rhabarber und Fenchel
- VARIATION VOM MAIRITTERLING 24
mit Tomatenmarmelade, Basilikum und Pinienkernen
- SPARGEL-ERDBEEREN-SALAT 19 / 24
mit Rucola, Schafsfrischkäse und Mandeln
- ROMANA-SALATHERZEN 19 / 24
mit Polpetti vom blauen Taschenkrebs, eingelegten Tomaten und Yuzu-Dressing
- TAFELSPITZSUPPE 9
mit kleinem Kaspreßknödel oder Grießnockerln
- SPARGELSCHAUMSUPPE 14
mit Haselnussküchlein und Gorgonzolacrème
- ERDÄPFEL-BUTTERMILCHSCHAUMLUPPE 14
mit Schnittlauch und gebackenem Prosciutto-Knödel

HAUPTGERICHTE

- ROULADE VON DER MAISCHOLLE 39
mit Venere-Reis, Safran, Petersilie und Erbsenschoten
- HAUSGEMACHTE RICOTTA-BRENNESSEL-TASCHERL 28
mit Artischocke, Amalfizitrone und Belper Knolle
- CREMIGES SPARGELRISOTTO 26
mit Salzzitrone und Parmesan
- GEBRATENE PERLUHNBRUST 34
mit Gnocchi, Erbsen, Eiszapperl und schwarzem Trüffeljus
- ZWEIERLEI VOM MAIBOCK AUS DER TAUERN REGION 39
mit grünem Spargel, Morcheln, Löwenzahnhonig und Selleriecrème

ZUM ABSCHLUSS

- MILLEFEUILLE 16
mit Haselnüssen, dunkler Schokolade und Erdbeeren
- KARAMELLISIERTER GRIESSSCHMARREN 16
mit Joghurtschaum und Rhabarber
- GEBACKENE HOLLERSTRAUBEN 14
mit Mascarponeeis
- SPARGELEIS 9
mit Mispel und Mandelkrokant
- HAUSGEMACHTES EIS, PRO KUGEL 5
Mascarpone, Spargel, Vanille, Schokolade
- HAUSGEMACHTES SORBET, PRO KUGEL 5
Erdbeere, Rhabarber, Passionsfrucht
- KÄSE AUS DEM ALPENRAUM 16
mit hausgemachtem Feigensenf, Trüffelhonig und Krustenbrot

OFENFRISCHES KRUSTENBROT, HAUSGEMACHTE KRÄUTERPASTE AUS UNSEREM KRÄUTERGARTEN, OLIVENÖL, TISCHKULTUR 5

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.