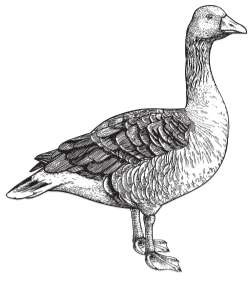


SEIT 1350

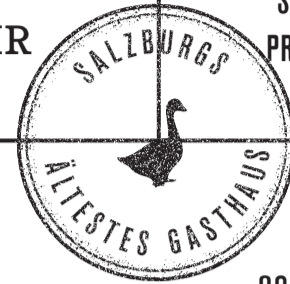


# SPEISENKARTE

## WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2022 SAUVIGNON BLANC JAKOBI  
WEINGUT GROSS & GROSS  
SÜDSTEIERMARK  
PRO FLASCHE 43<sup>00</sup>  
PRO GLAS 7<sup>50</sup>

DURCHGEHEND VON 12:00 – 22:00 UHR



### Alimentari

PROSCIUTTO CRUDO  
AUS SAURIS,  
16 MONATE GEREIFT  
SELBST EINGELEGTES GEMÜSE  
PORTION 19<sup>00</sup>

### 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,  
Schnittlauchsaucе und Apfelkren*

KALBSLEBER ODER -BRIES 29  
*mit Zwiebelsauce und  
Erdäpfelpüree*

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

AUSGELÖSTES BACKHENDL 28  
*mit Erdäpfel-Vogerlsalat und  
handgerührten Preiselbeeren*

## VORSPEISEN

- MARINIERTE 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, Eiszapferl 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.