



Samstag, 20. April 2019

Weinempfehlung: Pinot Bianco, IGT, Italien 0,2l € 8,--

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHÄRE.

<i>SPARGELCREMESUPPE mit gerösteten Pinienkernen und frischem Schnittlauch</i>	7,90
<i>Gebratene Egerlinge mit Kräutercroutons, Kirschtomaten, Artischocken und Cashewnüssen auf bunten FRÜHLINGSSALATEN in Bärlauchdressing mit frischem Stangenweißbrot</i>	16,90
<i>SPARGELSALAT von weißem Spargel mit Grönlandshrimps und frischen Erdbeeren in Joghurt-Honigdressing auf Feldsalatbouquet mit ofenfrischem Baguette</i>	17,90
<i>Hausgemachte BRATENSÜLZE mit Schalottenvinaigrette und geriebenem Steirer Kren an buntem Salatbouquet, serviert mit Bratkartoffeln</i>	14,90
<i>Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf PENNE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Spinatsalat</i>	18,90
<i>Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphator- Biersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat</i>	17,90
<i>Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL aus Bayerischem Anbaugebiet mit zerlassener Fassbutter oder Sauce Hollandaise, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln</i>	18,90
<i>dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel</i>	+11,90
<i>Rinderlende</i>	+16,90
<i>Wacholderschinken</i>	+8,90
<i>Gebratenes HÜHNERBRÜSTCHEN auf Spargelrisotto mit frischem Bärlauch, glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney</i>	23,90
<i>ANGUSLENDENSTEAK in Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen und Bratkartoffeln</i>	32,90
<i>FISCHTOPF „St. Emmeram“ von Loup de Mer, Seeteufel und Scampi in Hummersauce, serviert mit glasiertem Pernodfenchel, Broccoliröschen und Thymiankartoffeln</i>	26,90
<i>Hausgemachtes KOKOS-HONIGPARFAIT mit marinierten Erdbeeren, gerösteten Mandeln und frischer Minze</i>	10,90

Guten Appetit!!

