



Donnerstag, 25. April 2019

*Für unsere kleinen Gäste haben wir eine extra Kinderkarte!*

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

**NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.**

|  |        |
|--|--------|
| <b>SPARGEL-BÄRLAUCHCREMESUPPE</b> mit gebratenem Scampi und gerösteten Pinienkernen  | 8,90   |
| Gebackener Stangenspargel und Parmaschinken auf bunten <b>FRÜHLINGSSALATEN</b> in Bärlauchdressing mit gerösteten Cashewnüssen und Kalamata-Oliven, dazu ofenfrisches Baguette                 | 17,90  |
| Rosa gebratenes <b>THYMIAN-ROASTBEEF</b> mit Sauce Remoulade, geriebenem Steirer Kren und Feldsalatbouquet in Kürbiskernöl, serviert mit Bratkartoffeln  | 14,90  |
| <b>BREZKNÖDELGRÖSTL</b> mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Broccoliröschen und glasiertem Marktgemüse, dazu kleiner gemischter Salat            | 16,90  |
| Loup de Mer in Zitronenpfeffer gebraten auf <b>LINGUINE</b> in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen, Kirsch-tomaten und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Feld-Rucolasalat | 17,90  |
| Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> mit kräftiger Triumphator-Biersauce, gerösteten Brezknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat                                    | 17,90  |
| <b>Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL</b> aus Bayerischem Anbaugebiet mit zerlassener Fassbutter oder Sauce Hollandaise, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln                       | 18,90  |
| <b>dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel</b>  | +11,90 |
| <b>Zanderfilet</b>   | +10,90 |
| <b>Wacholderschinken</b>   | +8,90  |
| Zarter <b>LAMMBRATEN</b> mit frischen Kräutern in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Ratatouillegemüse, Bohnenbündchen und Kartoffel-Zucchini gratin   | 23,90  |
| <b>HÜHNERBRÜSTCHEN</b> vom Grill auf Spargel-Bärlauchrisotto, glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney  | 21,90  |
| Saftiges <b>LAMMCURRY</b> mit Kokosmilch, Cashewnüssen, Rosinen und frischem Koriander, serviert mit Kurkuma-Duftreis  | 24,90  |
| <b>OCHSENFETZEN</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Speckpflaumen und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln  | 32,90  |
| Marinierte <b>ERDBEEREN</b> mit Grand Marnier, gerösteten Mandeln, Vanilleeis und frischer Minze   | 9,90   |

**Guten Appetit!!**

