## Tagesempfehlungen

Montag, 27. Februar 2023



Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, dazu Mühlenbrot	7,90
Gebratene <b>TINTENFISCHE</b> auf Feld- und Rucolasalat in Zitronendressing mit Artischocken, Strauchtomaten und Cashewnüssen, dazu ofenfrisches Baguette	19,90
<b>CARPACCIO</b> von der Anguslende mit Rucolapesto, gestoßenem Bergpfeffer und Grana Padano, serviert mit sautierten Balsamicopilzen, weißer Trüffelsauce und reschem Mühlenbrot	21,90
<b>SHRIMPSCOCKTAIL, FORELLENFILET &amp; TARTAR VOM RÄUCHERLACHS</b> mit Apfel-Sahnekren, Avocadomousse, gebackenen Kapernfrüchten und Kartoffel-Estragonrösti, serviert mit Limettenconfit	21,90
<b>LACHSFORELLENFILET</b> in Thymianbutter gebraten auf Tagliatelle in Garnelensauce mit Zucchini vom Grill, glasiertem Pernodfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Grana Padano	24,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> aus der Schweinelende in der Meerrettich-Senfpanade gebacken, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, kleinem gemischten Marktsalat und Preiselbeerconfit	23,90
<b>KALBSMEDAILLONS</b> -Saltimbocca- in Salbei und Parmaschinken gebraten auf getrüffeltem Pilzrisotto mit Rucola, Zucchini vom Grill, glasiertem Honigfenchel und Broccoliröschen	32,90
<b>ENTRECÔTE</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pilzen auf Cognacsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	35,90
Fangfrische <b>BACHFORELLE</b> mit Rucolafüllung in Zitronen-Mandelbutter gebraten, serviert mit frischem Blattspinat, rote Beete-Gemüse und Schnittlauchkartoffeln	28,90
Ofenfrischer <b>APFELSTURDEL</b> mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90

Guten Appetit !!!