

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Rotwein-Empfehlung: Frankreich: Chateau de Durfort Syrah 0,1 4,80
Weißwein-Empfehlung: Frankreich: Horgelus Sauvignon blanc 0,1 4,80

Aperitif-Empfehlung: Original Wachauer Marille Bitter mit Winzersekt 8,00

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger
BIO Weiß Apfel Quitte Akazie Piccolo 7,50
Aecht Bitter Grüne Jagdbirne / Wermut Piccolo 7,50

Suppe:

Bärlauch-Zucchinicremesuppe mit croutons 6,80

Gartenkräutersuppe mit Brotchip 6,80

Spargelrahmsuppe mit Mandeln 7,20

Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Scampi mit Knoblauch gebraten an Frühlings-Salat 14,80

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben auf
Romana-Salat und Dijon-Senf-Sauce 15,50

Schwertfisch-Steak im Sesam-Mantel mit Soja-Soße
und Frühlingsalat 16,00

Spargel-Pfännchen mit Ziegenkäse überbacken 16,50

Bärlauch-Risotto mit Pecorino und Kirsch-Tomate 14,00

Wir verwenden für unsere Vorspeisen Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat 15,80

2/3 Bärlauch-Bratwürste vom Grill mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut	9,80 / 12,80
Pfefferpott – von der falschen Rinderlende – im Ofen geschmort mit Salat und Kartoffeln	20,80
Bärlauch-Cordon bleu mit Eckeltshofer Landschinken und Bärlauch gefüllt dazu Salat und Kartoffelsalat	18,50
Lammragout aus dem Backofen mit Dattel und Aprikosen Salz-Kartoffeln	23,00
Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste Bärlauch-Sauce Kartoffel-Küchle und Salat	21,80
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	22,00
Franz. Mais-Hähnchenbrust auf frischen Kräuter-Spaghetti und Salat	25,00
Bärlauch-Knödel mit Gemüsebutter und Parmesan	16,50

Port. Fränkischer Butterspargel mit Kartoffeln 17,80

mit Schweineschnitzel „Wiener Art“	27,00
mit 2 Bärlauch-Bratwürsten	24,00

Frische ital. Garganelli mit Gorgonzola in Rahm mit Nüssen und Zucchini	16,50
Frische ital. Tagliatelle mit Spargel und Eckeltshofer Landschinken in Rahm	18,00

Fischgericht:

Lachsforellen-Filet auf Spargel-Ragout und Kartoffeln	28,00
---	-------

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden
Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und
1 Kugel Mandel/Pistazien-Eis 11,00

Belgisches Schokoladen-Mousse mit
Erdbeere und Ananas-Eis 11,50

Crème brûlée mit Portwein-Rhabarber und Vanilleeis 11,00

Früchte-Eisbecher mit Sahne 8,60

Waldmeister-Crème mit Erdbeere und Granatapfel-Eis 10,80

Erdbeer-Nest mit 1 Kugel Melonen-Eis 6,80

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

