

# SAISONKARTE

## APERITIF

<i>Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt</i>	0,10l	4,40 €
<i>Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,10l	4,80 €

## SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Lebernockerl</i>		4,50 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel</i>		4,80 €
<i>Sahnesuppe vom frischen Bärlauch mit Blätterteigfleurons</i>		5,00 €
<i>Spargelcremesüppchen mit Spargelwürfel</i>		5,00 €

## HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Schweinemedallions mit frischem Spargel, Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln, Vorspeisensalat vom Buffet</i>		25,00 €
<i>Mignons vom Hirschkalbsfilet - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren, Salate vom Buffet</i>		28,50 €
<i>Tiefenbacher Saibling -gebraten - auf Blattspinat mit Zitronengrassauce, Gemüse-Perlgrauen-Risotto mit sautierten grünen Spargelspitzen, Salatbuffet</i>		25,00 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger) – ausgelöst - in Thymianbutter gebraten, Kräutersauce, Basmatireis und Salatbuffet (jede weitere Garnele 4,50 €)</i>		24,00 €
<i>Gebratene Barbarie-Flugentenbrust -ausgelöst- leicht rosa gebraten, Entenjus, Kartoffelknödel und Salatbuffet</i>		21,00 €
<i>Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet</i>		19,00 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet</i>		18,80 €
<i>Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Nudeltaschen in Olivenöl geschwenkt, mit hausgebeizten Lachs, geriebenen Grana Padano und Salate vom Buffet</i>		18,00€
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>		15,50 €
<i>Rote Linsen-Zucchini-Bratlinge auf Wirsingrahmgemüse, gebratene Champignons, Kräutersahnesauce, Salatbuffet</i>		14,50 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an gegrillten Zucchini mit Ratatouille, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel Pommes, Salatbuffet (vegan)</i>		14,80 €
<i>Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Duftreis, Salatbuffet</i>		13,80 €

# SPEISENKARTE

## VOM GEFLÜGEL

<b>Gebratene Putenbrust</b> an Gorgonzolasauce mit grünen Nudeln und Salatteller	14,50 €
<b>Gebackenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Pommes frites und Salatteller	12,50 €

## VOM SCHWEIN

<b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel und Salatteller	12,50 €
<b>Spanferkelkrustenbraten</b> an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Salatteller	14,40 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salatteller	12,90 €
<b>Schweinelendchen</b> mit Champignons in Rahm, Kartoffelkroketten und Salatteller	17,80 €
<b>Schweinefilets</b> an Schinken-Lauch-Sahnesauce mit Herzoginkartoffeln und Salatteller	18,20 €

## VOM KALB

<b>Kalbswienerschnitzel</b> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, Salatteller	19,20 €
<b>Kalbsrahmbraten</b> in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel und Salatteller	15,40 €
<b>Cordon bleu</b> vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt Pommes frites und Salatteller	20,00 €

## STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

(ROHGEWICHT 220G)

<b>Pfeffersteak</b> , Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, Kartoffelrösti oder Kartoffelgratin und Salatteller	31,00 €
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	24,80 €
<b>Rumpsteak à la Crème</b> mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salatteller	25,80 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salatteller	22,50 €