

Tagesgerichte:

Vegetarisch:

Flaumige Bärlauchknöderl mit Waldv. Schafkäse gefüllt, in Creme vom frischen, gelben Paprika mit marktfrischem Frühlingsgemüse

☆

Heimische Lachsforelle (filetiert und entgrätet), knusprig gebraten, auf hausgemachten Gnocchi von der roten Rübe in Rieslingsauce mit geschwenktem Babymangold-Blattspinat

Weißer, Marchfelder Bio-Spargel und Bio-Grünspargelspitzen auf Creme vom frischen, roten Paprika mit hausgemachten Bärlauchnudeln und knusprig gebratenem Maishendlbrüstchen

*Kalbsrahmgulasch vom frischen, **gelben** Paprika mit Erdäpfelknödel, Bärlauch-creme-fraiche und Bio-Günspargel*

☆

Filetspitzen von Rind und Schwein in Bärlauchsauce mit Schnittlauchgnocchi und marktfrischem Gemüse

☆

Burgunder Rindsbraten mit Erdäpfelknödel und Preiselbeerbirne

☆

Ofenfrische, knusprig gebratene Bauernente im Natursaftl mit Erdäpfelknödel und fruchtigem Apfelrotkraut

☆

Zartrosa Filetsteak (Lungenbraten) vom Angus-Rind (absolute Top-Qualität) in Cognac-Pfeffersauce mit Brioche-Serviettenknödel und Grünspargeltempura

☆

Geschmorte Backerl vom Mangalitzza-Wollschwein in cremiger Pilzsauce mit Knusperkartoffeln und Bio-Grünspargel

COUVERT AUF BESTELLUNG! (ab 2 Pers.)

*(inkl. Amuse bouche, Butter, Aufstrich und Gebäck) € 4,90/Person
(nur tischweise möglich)*