

Tageskarte



Jetzt is Spargelzeit.....



<i>Spargelrahmsupp´n mit gerösteten Brotroutons</i>	<i>5,20</i>
<i>Spargel Grün-Weiß im Kräuterrührei, dazu Petersilienkartoffeln und grüner Salat</i>	<i>15,80</i>
<i>Roastbeef von der Ochsenlende mit Salat von grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln mariniert mit Balsamico und Olivenöl</i>	<i>18,80</i>
<i>Weißwein-Risotto mit Spargel, Kirschtomaten, gehackten Kräutern und gehobeltem Parmesan, dazu Rucolasalat</i>	<i>15,80</i>
<i>Gegrilltes Lachsfilet-Steak mit Kräuterkruste überbacken, auf buntem Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,80</i>
<i>Weißer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>16,80</i>
<i>Wahlweise zum Spargel dazu:</i>	
<i>*kleines Kalbschnitzel „Wiener Art“</i>	<i>8,80</i>
<i>*kleines Ochsenlendensteak</i>	<i>10,80</i>
<i>*Tiroler Schinkenspeck oder Hinterschinken</i>	<i>8,50</i>

von und mit Erdbeeren...

<i>In Maraschino marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<i>6,80</i>
<i>Palatschinken mit Erdbeeren und Schlagsahne gefüllt dazu Natur-Joghurteis</i>	<i>8,80</i>

Tageskarte

Vorspeisen & Salate

<i>Gebratene Hühnerbruststreifen auf Marktsalaten mit Kirschtomaten und Chili-Honigdressing</i>	12,80
<i>In Kräuterbutter gebratene Ochsenfetzen von der irischen Rinderlende auf Rucola-Salatvariation mit Kirschtomaten Balsamico & gehobeltem Parmesan</i>	14,80
<i>Filet von der „Dorade Royal“ an Frühlingsalaten mit Tiroler Speckkrusteln, Balsamico und Olivenöl</i>	13,80

Aus dem Suppentopf

<i>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Schnittlauch</i>	4,20
<i>Aufg'schäumte Rahmsupp'n vom Gartenbärlauch mit Flusskrebsfleisch</i>	6,20

Pasta & Vegetarisch ...

<i>Gegrillter Ziegenkas mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip</i>	12,80
<i>Linguine mit gebratenen Zucchini, Kirschtomaten und Bärlauch dazu Rucolasalat mit Balsamico</i>	12,80

Vom Grill und aus'm Ofen...

<i>Wirsingwickerl mit Speck, Zwiebelsoß' und Kartoffelpüree</i>	10,80
<i>In der Sesamkruste gebackene Hühnerbrust an lauwarmen Kartoffel-Feldsalat mit steirischem Kernöl</i>	12,80
<i>Gegrilltes Kotelette vom bayrischen Weiderind aus eigener Aufzucht mit Kräuterbutter & Variation von Marktsalaten mit Balsamicodressing</i>	22,80
<i>Ochsentafelspitz aus dem Wurzelsud mit frisch geriebenem Kren jungem Blattspinat und Röstkartoffeln</i>	16,80
<i>Geschnetzeltes vom Kalb mit gebratenen Steinchampignons in Kräuterrahm, dazu handgeriebener Kartoffelrösti</i>	16,80