

Aperitif des Monats
Frühlingsgenuss

Martini mit Rhabarber, Bitter Lemon und Minze 9.- €

Tatar vom Rind, Wachtelei, Cheddar Gebäck
und Wildkräutersalat

Glas 0,1 Weißburgunder, Weingut Wöhrwag 5,50 €
oder

Tobinamburschaumsuppe mit Käse-Schinkenschöberl

Glas 0,1 Fumée Blanche, Francois Lurton 5.- €

Stubenküken und Wachtel im

Strudelblatt mit Schwarzwurzelcrème,
grünem Spargel und Kräutersaitlingen

Glas 0,1 Spätburgunder, Freiherr von Gleichenstein 6.-€

oder

Gebratene Edelfische mit Zitronen- Chicoree,
Orzotto und Weißweinschaum

Glas 0,1 Riesling „Drache“, Riesling von Winning 5.- €

Toffeeparfait mit Kaffee-Eis,
weißem Schokoladenbrownie und Dattelcrème

Als 2-Gang: 25.-€

Als 3-Gang: 29.-€

Tagesempfehlung

Vorspeisen:

Bruschetta „Schranners Waldhorn“ mit Scrmozza und Tomate
(10.-€)

Klare Bärlauchsuppe mit Morchelschaum, Kalbsbries und gebratenem
Grießwürfel
(12.-€)

Hauptgänge:

F flanksteak mit Kartoffel-Lauchpüree, karamellisierter Petersilienwurzel und
Perlzwiebeln
(29.-€)

Strudel von Spinat und Ziegenkäse mit Morchelschaum, Perlzwiebeln und
Kräutersaitlingen
(23.-€)

Wiener Schnitzel mit Spätzle und Salat
(19.-€)

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat
(25.-€)

Dessert:

Schokoladentarte mit Mango und Passionsfrucht
(10.-€)

Liebe Gäste

Bis auf weiteres bieten wir Ihnen diese Speisekarte an. Sollte es im Service zu kleinen
Wartezeiten kommen, bitten wir Sie jetzt schon um Nachsicht,
Ihre Wartezeit verkürzen wir dann gerne mit einer Überraschung
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

