



## **Frühlingsmenü**

**Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Schnittlauch**

\*\*\*

**Ofenkartoffel mit Kräuter-Quarkfüllung an Salat**

oder

**Schollenfilet gebraten auf Spargelgemüse dazu neue Kartoffeln**

oder

**Lammfilet rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison und Kroketten**

\*\*\*

**Rhabarber-Erdbeer-Pudding mit Sahne**

**€24,50**

## **Sommermenü**

**Marinierter Spargel auf Blattsalat fein garniert**

\*\*\*

**Hausgemachte Spargel-Tomaten-Quiche an Rucolasalat**

oder

**Filet vom Bachsaibling gebraten auf Spargelragout dazu Schwenkkartoffeln**

oder

**Medaillons vom Schwein mit glasierten Pfifferlingen, Marktgemüse und Kartoffeln**

\*\*\*

**Erdbeercreme-Nockerl auf Saucenspiegel und Sahne**

**€22,80**



## **Herbstmenü**

**Cremesüppchen von Waldpilzen**

\*\*\*

**Hausgemachter Strudel von Birnen und Blutwurst an buntem Salat**

oder

**Filet vom heimischen Waller gebraten auf herbstlichem Gemüsebett dazu  
Kräuterkartoffeln**

oder

**Braten vom heimischen Rehwild in Preiselbeersauce mit Speckknödel und Rotkraut**

\*\*\*

**Birnen-Quarkstrudel auf Vanillesauce**

**€23,80**

## **Wintermenü**

**Maronensuppe**

\*\*\*

**Pikantes Blätterteig-Gemüsetascherl mit Schnittlauchsauce und Salatbouquet**

oder

**Zander gebraten mit glasierten Tomaten dazu Mandelkartoffeln und Salat**

oder

**Sauerbraten in Rosinensauce mit Semmelknödel und Apfelrotkraut**

\*\*\*

**Zimtparfait mit Orangenragout und Sahne**

**€23,50**

