



## **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

