

Dienstag:

Pikantes Backhendl | Kartoffel-Rucola-Salat

Cremesuppe vom Bärlauch | Spargelspitzen

Geschmortes Ochsenbackerl
Rahm-Gemüse | Schupfnudeln
— oder —

Seewolffilet im Kräutermosaik
Rahm-Gemüse | Risolèekartoffeln
— oder —

Bayrische Käsespätzle
Knuspermantel | Röstzwiebeln
— oder —

Baby-Leaf-Salat
Avocado | Ziegenkäse | Walnüsse

Griessflammerie
parfümierte Beeren

Mittwoch:

Carpaccio vom Yellow-Fin-Thunfisch
Tomaten-Oliven-Vinaigrette

Ratatouille-Cremesuppe | Croutons

Rosa gegrilltes Schweinfilet
Dijon-Senf-Soße | Frühlingsgemüse | Linguine
— oder —

Filet von der roten Meerbarbe
Spargel-Gnocchi | Kurkuma-Prosecco-
— oder —

Hausgemachte Nudeltascherl
Süßkartoffel-Sesam-Fülle | orientalische Gewürzbutter | Erdnüsse
— oder —

Salat mit Rinderlenden-Fleckerl
„Teriyaki-Style“

Topfenpalatschinken
Minz-Erdbeeren | Vanille-Rahmeis

Donnerstag:

Vitello Tonnato

Kräftige Rinderbrühe

Griesnockerl | Schnittlauch

Duett vom Kalb – Ragout und rosa gebraten

Gemüse-Bündchen | Mashpotatoes

— oder —

Filet vom Bachsaibling – mit Aromaten gebraten

Erdäpfel-Stampf | wilder Brokkoli

— oder —

Auberginen-Radl

im Parmesanmantel | fruchtiges Tomatenragout

— oder —

Knackige Blattsalate

Knusper-Hendl | Preiselbeer-Vinaigrette

Mohn-Eisparfait

marinierte Erdbeeren

Freitag:

Gebackene Bärlauch-Reisbällchen

Schwammerlrahmsuppe | Brotsegel

Kotelett vom Spanferkel

Biersafterl | Spitzkohl | zweierlei Knödel

— oder —

Gegrilltes Zanderfilet

Thymiankruste | Blaukraut | Butterkartofferl

— oder —

Hausgemachter Gemüse-Strudel

Schnittlauch-Soße

— oder —

Salat mit gegrillten Salzwasser-Garnelen

Zitronen-Knoblauch-Butter | geröstetes Baguette

Abgeflämmtter Scheiterhaufen

Marple-Walnuß-Eis

Samstag:

Crostini mit Räucherlachs-Mousse

Petersiliensamtsuppe | Speckkrusteln

Bayrisches Roastbeef – rosa gebraten

Zwiebelmarmelade | Bohnenwickel | Kartoffel-Gratin

— oder —

Meerwasser-Garnelen im eigenen Sud

Bergamotte-Tagliatelle

— oder —

Gemüse-Tagliatelle | Safranschaum | Parmesan

— oder —

Knackige Salatvariation

geräucherte Entenbrust | Erdnuss-Dressing

Weißes Mousse au chocolat | Williamsbirne

Sonntag:

Wildterriner | Blaukrautsalat | Waldbeeren-Espuma

Lauchcremesuppe | Bauernbrot-Croutons

Brüsterl vom Maishendl

Spargel-Topfen-Fülle | Gerstl-Risotto | junge Karotten

— oder —

Filet vom Lachs | Bärlauch-Kruste

Kartoffelgemüse | Limetten-Minzschaumsoße

— oder —

Gemüse am Spieß | Graupen-Risotto

— oder —

Frühlingsalat

marinierter Spargel | Erdbeeren | Parmesan

Mazerierte Cantuccini

Mascapone-Creme | Streusel-Küchlein

Menüpreis pro Person 45 €

(Bei einzelnen Gängen berechnen wir 16 € für die Vorspeise, 7 € für die Suppe, 24 € für den Hauptgang Fleisch/Fisch, 20 € für den Hauptgang Vegetarisch/Salat und für's Dessert 13 €)