

Speisekarte

Vorspeise: eingelegter Spargelsalat mit hausgemachten Schinken, Bärlauchöl und Baguette	€ 12,90
Büffelmozzarella mit Tomaten, Salatgarnitur, Bärlauchpesto und Baguette	€ 11,50
Suppe: Spargelcremesuppe mit Croutons	€ 5,80
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle	€ 5,80
Hauptgerichte: frischer Avocadosalat mit gebeitzten Lachs, gebratener Pulpo und Baguette	€ 19,80
frische Rigatoni in Tomatensoße dazu Spargel, Bärlauch und kleinen Salat	€ 14,90
Filet vom Landschwein in Champignonsoße, hausgemachte Butterspätzle und Salat	€ 20,90
Rahmbraten vom Weiderind mit hausgemachte Butterspätzle und frisches Gemüse	€ 19,80
Grillteller mit mariniertem Nackensteak und Wammerl dazu hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuterbutter	€ 17,80
Karree vom Salzgraslamm auf Speckbohnen, Rosmarinrösti, Kräutersoße und Salat	€ 29,90
Salatvariation „Asia“ mit gebratene Hähnchenstreifen, Frühlingsrollen, süß-sauer Soße und Baguette	€ 17,80
Dessert: hausgemachtes Tiramisu mit frische Beeren und Himbeersoße	€ 8,90
hausgemachte Panna Cotta mit Rhabarberkompott	€ 5,80