



Unsere Empfehlungen im Frühjahr

Spargelcremesuppe mit Croutons	€	5,50
Marinierte Blattsalate mit Himbeerdressing, Granatapfel und gebratenem Spargel	€	9,50
Hausgemachte Wildbratwurst mit rahmigem Wirsing und Kartoffelpüree ^{a.c,h,m}	€	12,50
Wildhasenkeule in Wacholderjus mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffelkroketten, kleinem Gemüse und einem Preiselbeerapfel ^{c a h}	€	16,90
Streifen vom Hochfirster Reh in Wildport-Jus mit feinem Gemüse, Butterspätzle und Preiselbeerapfel ^{a.c,m}	€	18,20
Barbarie Entenbrust rosa gebraten an Orangenjus mit Bärlauch - Kartoffelpüree und Gurken – Rhabarber – Radieschen Gemüse ^{c,m}	€	18,50
Rumpsteak vom Grill unter der Bärlauchkruste an Schalottenjus mit Pomme Dauphine und feinem Gemüse ^{a.c,m}	€	23,00
Feine Rahmnüdele in Bärlauchsauce mit Zucchinikrapfen ^{m,h,c,a}	€	10,50



Spargelkarte

Portion frischer Stangenspargel vom Weingut Landmann € 16,50

Portion frischer Stangenspargel vom Weingut Landmann
mit rohem und gekochtem Schinken € 18,50

Frisher Stangenspargel vom Weingut Landmann
mit Kalbsschnitzel € 21,00

Zu allen Spargelgerichten reichen wir nach Wahl

- Zerlassene Butter
- Sauce Hollandaise
- Neue Kartoffel
- Kräutercrepe

Filet von der Lachsforelle
an Nollisauce mit gebratenem Spargel
und feinen Nudeln € 21,50

Kalbssteak „Prinz Eugen“
mit frischem Stangenspargel gekochtem Schinken
und sauce Hollandaise gratiniert
dazu reichen wir Pomme dauphine € 24,00