

Sonntagskarte

Vorspeisen:

Italienischer Landschinken | Marinierter Spargel | Pflücksalat^f
€ 11,90

Bärlauchschaumsuppe^{al.g} | Kartoffel
€ 6,90

Tagesgericht

Ofenfrisches Schäuferl (550g Rohgewicht)
Natursoße^{al.g} | Kartoffelknödel^{al.g} | Speck - Sauerkraut
€ 18,-

Hauptgerichte

Hausgemachte Linguine^{al.c} | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Rucola | Sahne^c - veggie
€ 18,90

Zarter Hirschbraten^{al.g} | Hausgemachte Eierspätzle^{al.c.g}
Apfel - Blaukraut | Preiselbeeren
€ 20,90

Lachsfilet vom Grill
Kräuter | Sahne^{al.g} | Gnocchi | Gemüse
€ 22,90

Lamm im Heu | Schmorsoße^{al.g}
Thymiankartoffeln | Speck - Bohnen
€ 24,90

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind (ca. 220g Rohgewicht)
Bärlauchbutter^g | Kartoffelgratin^g | Grüner Spargel
€ 31,90

Dessert

Crème brûlée^{c.g} | Frische Früchte
€ 7,90

Panna Cotta^g | Weiße Schokolade
Krokant | Pistazienparfait^{c.g}
p. P. € 8,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis^g
€ 4,40



Sonntagsmenü

Aperitifempfehlung:

Alkoholfreier Erdbeer - Zitronen - Fizz

(Erdbeersirup | Alkoholfreier Sekt | Zitrone | Rosmarin)

€ 6,90

Aperol Maracuja Spritz

(4cl. Aperol | Maracujasaft | Prosecco)

€ 8,40

Espresso Eierlikör Martini

(Absolut Wodka | Kaffeeликör | Espresso | Eierlikör)

€ 8,90

Vorspeise

Bärlauchschaumsuppe^{al.g} | Kartoffel

Hauptgericht

Zarter Hirschbraten^{al.g} | Hausgemachte Eierspätzle^{al.c.g}

Apfel - Blaukraut | Preiselbeeren

Dessert

Crème brûlée^{c.g} | Frische Früchte

€ 35,00

„Es ist unsere vornehmste Pflicht, unsere Gäste mit frischen Produkten und bestem Geschmack zufrieden zu stellen.“

- Daniel Siegl -

