

# Abendkarte

**Ochsenmaulsalat** mit rotem Zwiebel 9,50

**Carpaccio vom Rindsfilet** mit Rucola und gehobeltem Grana 11,50

**Bärlauchmousse** mit Rohschinken, gekochtem Ei und Toast 12,50

**Bärlauchcremesuppe** mit Bärlauchbröselnödel 8,50

**Spargeloberscremesuppe** mit Spargelschöberl 9,50

**Klare Rindssuppe** mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

**Spargel- Erdbeersalat** (bunte Blattsalate mit Balsamico Glace,  
gebratenen Spargelspitzen, frische Erdbeeren) 19,00

**Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten** auf rote Rübenscheiben  
mit bunten Blattsalaten, Mangodressing 18,50

**gebackene Spargelstücke**, dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln 22,50

**Spargelrisotto**, dazu frischer Grana 19,50 plus gebratene Garnelen +11,00

**hausgemachte Ravioli mit Ricotta- Bärlauchfülle** mit Butter und Grana 19,00

**veganes Selleriestreak** mit Erdäpfelpüree und gegrillten Apfelspalten 19,00

**Fischteller gebackene und gebratene frisches Fischfilets**,  
dazu Dippers, Gemüse, Aioli Dip 25,50

**frisches gebratenes Bio Saiblingsfilet aus Frein** (Steiermark),  
dazu Bärlauchrisotto und Gemüsechips 26,50

**Frisches Filet vom Skrei gebacken**, mit Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

**Frisches Zanderfilet vom Rost**,  
dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

**Knusprige Porchetta** mit Ofenersäpfeln, Kräuterrahm, eingelegter Zwiebel 25,50

**Glacierte Kalbsleber**, dazu gegrillter Apfel und Butterreis 26,50

**Rindsfilet Steak medium gebraten**,  
dazu Pfefferoberscremesauce und Erdäpfelkroketten 35,50

**gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn**  
mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,  
dazu würzige Käsesauce und Rosmarinerdäpfeln 23,50

**Für Süßes danach, bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!**

**Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-**