

ABENDKARTE:

Spargel- Forellen Tartar mit Spargel Mayonnaise, eingelegtem Gemüse und Toast	13,00
Spargel Pana cotta im Glas	9,50
Wildschwein Beinschinken aus dem Seewinkel mit Preiselbeer- Oberskren	9,50
Bärlauchcreme- oder Maisschaumsuppe	5,50
Spargeloberscremesuppe mit Blätterteigstangerl	8,50
Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen	5,00
Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rüben Carpaccio mit bunten Blattsalaten, Mangodressing	16,50
Spargelknödel auf grüner Spargelsauce	16,50
Hausgemachte Bärlauch Ravioli mit Topfen- Erdäpfelfülle	17,50
Selleriesteak gebraten mit Kräuterbutter und cremiger Polenta	17,50
Vegetarisches Spargel Risotto (a la minute zubereitet), frische Granascheiben dazu gebratene Garnelen	18,50 +9,00
Frische Seeteufel Medaillons gegrillt auf Spargelnudeln	23,50
Gemischter Fischteller (Lachsfilet, Garnelen, gefüllter Tintenfisch) mit Zitronensauce, Ofengemüse und Wildreis	23,50
Frisches Skreifilet gebraten , dazu Pappardelle Nudeln, frischer Babyblattspinat	24,50
BBQ Ribs mit Braterdäpfeln und gebratene Scheiben vom Maiskolben	21,00
Kalbsrücken Steak gebraten , dazu Speckfisolen und Rosmarinerdäpfeln	26,50
Rindsfilet medium gebraten , dazu frischer Solospargel, Sauce Bernaise und Pertersilerdäpfeln	35,00
Homemade Pulled Pork Burger (selbst gegarte Schweinsschulter, Cole Slaw, Sauerteig Brot, Whiskey Mayonnaise), dazu Dippers und Ketchup	19,00
Grillspieß (Pute & Schwein), Dippers, Grillgemüse und hausgemachte Dipsauce	21,00
Wiener Vanillerostraten , dazu Serviettenknödel	24,50
Roulade vom Maishuhn gefüllt mit Schinken und Spargel, dazu Erdäpfelpüree und Broccoli	23,50
Wiener Kalbsrahmgulasch , dazu hausgemachte Butternockerl	23,50
Frische Erdbeeren mit Schlagobers / + Vanilleeis	5,50 /6,50
Hausgemachter Erdbeerschmarren	10,50
Maronireis mit Schlagobers / + Eierlikör	5,- / +1,50

Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-