

Abendkarte

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und gehobeltem Grana 13,50

Hausgemachte Spargelterrinen mit mariniertem Spargel und Toast 13,50

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 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

frischer Solospargel Hollandaise mit Petersilerdäpfeln 24,00

plus Beinschinken 7,00 plus gebratene Garnelen 11,00

Hausgemachte Fischlasagne, dazu Blattsalat 23,50

frisches gebratenes Goldbrassenfilet, dazu Spargelrisotto und Gemüsechips 26,50

Frisches Filet vom Kabeljau gebacken, mit Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

Frisches Zanderfilet vom Rost,

dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

Knusprige Porchetta mit Ofenerdäpfeln, Kräuterrahm, eingelegtem Zwiebel 25,50

gebratenes Lammfilet auf cremiger Polenta mit Spargel im Speckmantel 29,50

Rindsfilet Steak medium gebraten,

dazu Pfefferoberscremesauce und Erdäpfelkroketten 35,50

gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn

mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,

dazu frischer Broccoli und Erdäpfelpüree 23,50

Für Süßes danach, bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!

Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-