

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat

mit frischen Schwammerl, Erdäpfel, Junglauch, Speck
& Haus-Senfdressing

klein; als Vorspeise: 9,80

groß; als Hauptgericht: 12,80

Sautierter grüner Spargel

mit Gartensalat, Ramingtaler Schafkäse (Bramberger)
& Kernölvinaigrette

klein; als Vorspeise: 9,80

groß; als Hauptgericht: 12,80

Räucherfischmousse

11,80

mit frischem Spargel-Gurken-Salat & Knusperbrot

Hirschcarpaccio

14,80

mit Limettensaft parfümiert;
dazu hausgemachte Bärlauchmayonnaise
& Baby-Leaf-Salat

Suppen:

Klare Rindsuppe 4,50

mit Grießnockerl oder Frittaten

Spargelcremesuppe 5,50

mit gebackenem Spargel (Prosciutto & Käse)

Vegetarisch - Vegan:

Cremige Pasta „Strozzapreti“ 12,80

mit Zerlei Spargel vom Lehner & frischem Asmonte-Käse

Pikantes Thai-Gemüse-Curry (vegan) 12,80

mit Gewürzbulgur (Kreuzkümmel & Koriander)

Hauptgerichte Fleisch:

| | |
|---|-------|
| Naturschnitzerl von der Pute | 13,80 |
| mit Kräuterrisotto & Süßkartoffel-Pastinaken-Chips | |
| Ausgelöstes gebackenes Landhenderl | 14,80 |
| Brust & ausgelöstes Haxerl | |
| mit Petersilerdäpfel, Wildpreiselbeeren & Blattsalat | |
| Rosa gebratene Schweinemedailles | 18,80 |
| mit Pfeffer-Rahm-Sauce, Bärlauchnockerl & glacierten Vanille-Karotten | |
| Rosa Rib-Eye-Steak vom Salon-Beef | 28,80 |
| mit Portweinsauce, Spargel im Prosciuttomantel | |
| & gebratene Thymianerdäpfel | |

Hauptgerichte Fisch:

| | |
|---|-------|
| In Olivenöl gebratene Calamare & Garnelen | 17,80 |
| mit Safranrisotto & sautierten Zuckererbsenschoten | |
| Gebratener Zander | 19,80 |
| auf cremigen Gnocchi mit Baby-Blatt-Spinat & Krenschaum | |