

Tagesempfehlung:

1/8 lt	Rotgipfler 2017	WG Reinisch/Tattendorf/Thermenregion	○	4,40
1/8 lt	Riesling 2017	WG Klumpp/Bruchsal/Baden	○	4,90
1/8 lt	Rosé Steinfeder 2016	WG Andreas Eder/Mautern/Wachau	○	3,90
1/8 lt	Massimino 2011	Rosso Verona Agri. Venturini/Verona		7,50
	Alkfr. Alternative:	Bionade Orange Ingwer oder Holunder fermentiert	0,33 lt	3,30
1/4 lt	Apfel-Holunderblüten	Direktsaft		3,20

scharfe Thaisuppe, Huhn, Shii Take, Kokosmilch, Koriander	F,G,O	7,80
Cremesuppe vom Schrobenhausner Spargel, Schnittlauch	F,G,O	5,80

Vorspeisen:

Scheiben vom Lachsfilet, japanische Marinade, Koriander	D,E,F,H,O	12,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, Avokadocreme, Zitrone	O,R	14,00
Salat von Spargel, Erdbeeren, Ruccola	O,R	9,00
Erler Frischkäse, Tomaten, Basilikumpesto	G,O	9,00
kleines, geb. Kalbsbries, Kartoffelsalat, Preiselbeeren	A,C,F,G,M,O	12,00
kleines Rahmbeuscherl vom Kalbsherz, Semmelknöderl	A,C,F,G,O	8,60
6 Stück Wiener Weinbergschnecken, Knoblauch-Kräuterbutter	G,R	12,00

Hauptgerichte:

gebratenes Filet vom Seesaibling, Masalalinsen	D,E,F,G,O	26,00
Goldbrassenfilet, Salat von Spargel, Erdbeeren, Ruccola	D,O	26,00
pikante Pasta mit Fisch, Kräuter, Tomaten, Rahm	A,C,F,G,O	19,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln	C,F,G,O	23,00
Rumpsteak (ca.200g), Schrobenhausner Stangenspargel, Hollandaise, getrüffelte schwarze Pommes	C,F,G,O	28,00
pikantes Stroganoff von Rinderfilet und Pilzen, Spätzle	A,C,F,G,O	24,00
Wiener Backhendl (ausgelöst, Fam.Wech), Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50
pikante, lange Bratwürstel, Sauerkraut, Kartoffeln	A,G,F,O	8,50
konfiertes Schweinebauch, Serviettenknödel, Sauerkraut	A,C,F,G,O	13,00

zum Nachtisch:

Mousse von weißer oder dunkler Valrhona-Schokolade	G,O	8,50
Panna Cotta von Rhabarber, marinierte Erdbeeren	G,O	7,00
Marillenknödel, Zimtbrösel (ca. 20 Minuten Wartezeit)	p.Stück	5,50

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E