

Kulinarischer Frühling 2025

Suppe

Wirsingcremesuppe mit Speckschaum, saure Sahne
und Schwarzbrotcroutons 6,80 €

Vorspeise

Gebackene Rote Bete-Risottobällchen auf Wildkräuter-Birnensalat
mit Holunderdressing und Gorgonzola 12,90 €

Hauptgänge

Gebratenes Biberbacher Goldforellenfilet mit Kresseschaum
dazu sautierter Mangold, Navetten und cremige Perlgrauen 24,90 €

In Rotwein & Kräutern geschmortes Ochsenbackerl
mit Frankfurter Grüner Soße dazu Rosmarinbrösel,
Wurzelgemüse und Steckrübenpüree 23,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust mit Bärlauchsoße dazu Karottenpüree,
glasierter Stängelkohl und gebratene Brezenknödel 22,90 €

Vegetarisch

Hausgemachte Topfen-Kräuterschupfnudeln mit Bergkäsesoße
dazu geschwenktes Frühjahrsgemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen 17,90 €

Dessert

Sauerampfermousse mit Honig-Thymianschmand,
karamellisiertem Quinoa und Zitronensorbet 7,90 €