

VORSPEISEN

Lauwarmer Kalbskopf mit Fiolensalat und Paradeiservinaigrette

Hausgebeizte Lachsforelle mit Fenchel-Pomelo-Salat und Yuzo-Vinaigrette

Beef Tartare mit Erdäpfelkaas und Röstzwiebel

Geschmorte Ochsenherztomaten mit Schafkäse und Basilikumespuma

Tafelspitzsulz mit Radieschen und Liebstöckel-Rahm-Vinaigrette

SUPPEN

Erbsen-Estragon-Suppe mit Pecorino-Kräcker

Rindssuppe mit Griesnockerl oder Leberknödel

HAUPTSPEISEN

Rindsbackerl mit Erdäpfelpüree und Kohlrabi-Eierschwammerl-Gemüse

Gebratener Saibling mit Erbsen-Limetten-Curry und Frühlingszwiebel

Kalbsbutterschnitzel mit Dillfisolen und Petersilienerdäpfel

Eierschwammerl im Kräuterrahm mit Topfen-Serviettenknödel

UNSERE KLASSIKER

Innviertler Grammelknödel mit Krautsalat

Rieslingbeuschel mit Topfen-Serviettenknödel und Wachtelei

Kalbsgulasch mit Rahmspätzle

DESSERTS

Hausgemachte Marillenknödel

Milchrahmstrudel mit Weingarten-Pfirsich-Kompott

Crème Brûlée mit Himbeersorbe