

Tageskarte

**Rahmsuppe vom Bio-Spargel
mit seinen Stückchen, Schaum & Petersilie**
6,50€

Stangenspargel vom Bioland Kapraun
mit Hollandaise oder zerlassener Butter oder nativem Olivenöl mit Parmesan
dazu neue Kartoffeln
21,50€

und mit: ...drei Scheiben gekochtem Hinterschinken
+ 7,50€

...einem kleinen Wiener Schnitzel
+ 9,80€

**Casareccia mit feinem Kalbsragout
Champignons, 2erlei Spargel, Fenchel, Kirschtomaten & Kräutern
in milder Weißweinsauce, Basilikumpesto & Parmesan**
17,80€

**Medaillons vom Seeteufel auf Krustentier-Schaum
feines Fenchel-Orangengemüse & kanadischer Wildreis**
36,80€

Sonntagsbraten
Fränkischer Sauerbraten in würziger, mild säuerlicher Soße mit Weinbeeren
cremiger Blumenkohl & Seidenklöße
24,80€

Fitness-Corner
nach ayurvedischen Regeln zubereitet:
Curry von Blumenkohl, Fenchel, Tomaten, Süßkartoffeln,
Zucker- & Kichererbsen, Mango, Möhren & Kokosmilch,
Quinoa, Ingwer & Basmatireis
17,50€

**Kaiserschmarren rösch karamelisiert mit gerösteten Mandeln,
Erdbeer-Rhabarberkompott & Vanille-Eiscreme**
9,50€

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 2,50€