

Tageskarte

Vorspeisen/Suppen

Spargelcremesuppe mit Räucherforelle, Schaum & Einlage
4,80€

Salat vom Bio-Spargel mit Kirschtomaten & Basilikum in Sauerrahmdressing
mit drei Scheiben Rauchlachs
12,50€

Hauptgänge

Bio-Stangenspargel vom Kapraun mit Hollandaise oder Butter & neuen Kartoffeln
14,80€

und mit: ...drei Scheiben gekochtem Hinterschinken
+ 5,80€

...einem Lachsmedaillon
+ 9,50€

...einem kleinen Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter
+ 12,50€

Penne mit Tomaten, Fenchel, Champignons, spanischer Salami & Pecorino
12,50€

Zarter Kalbsbraten in Cognac-Salbeirahmsoße
glacierter Kohlrabi & Butterspätzle
16,50€

Rauchiger Schweinebraten BBQ-Style aus dem Ei mit Schwarzbiersoße
Grillgemüse & Seidenklöße
14,80€

Rumpsteak vom Mais-gefütterten Angusrind
hausgemachte Kräuterbutter & Grillgemüse
19,50€

Fitness-Corner

nach ayurvedischen Regeln zubereitet:
Curry von Blumenkohl, Süßkartoffel, & Kichererbsen
mit fruchtigen Aromen, Kokosmilch, Ingwer & Basmatireis
13,80€

Dessert

Frischkäse-Törtchen mit Erdbeerkrone, Rhabarberkompott & Basilikum-Rahmeis
8,50€

Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 0,50€