

# Tageskarte

## Vorspeisen/Suppen

Spargelcremesuppe mit Einlage & Räucherforelle  
5,50€

Lauwarmer Spargelsalat mit confiertem Lachsfilet  
Kerbel & Spargel-Silvaner-Sorbet  
14,50€

## Hauptgänge

Fränkischer Sauerbraten in fruchtig-kräftiger Soße mit Weinbeeren  
gerahmter Frühjahrs-Wirsing & Seidenklöße  
16,80€

Penne mit gebratenem Oktopus, Fenchel, Paprika, Staudensellerie & Knoblauch  
in pikantem Tomatensugo mit Basilikum-Pesto & geriebenem Pecorino  
13,80€

Leberkäs' Hawaii à la Gerhard Polt mit Bratkartoffeln & kleinem Salat  
9,80€

Drei gebratene Merguez -Bratwürste aus Rind & Lamm-  
auf Ratatouille, Rosmarinsoße & Kartoffelstampf  
13,50€

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

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

## *Fitness-Corner*

nach ayurvedischen Regeln zubereitet:

Curry von Blumenkohl, Fenchel, Süßkartoffel, Erbsen & roten Linsen  
fruchtige Gewürze, Kokosmilch, Ingwer & Basmatireis  
13,80€

Rosa gebratener Rücken vom Maibock mit Quittenjus  
Blumenkohl-Creme & gebratene -röschen, Mandel-Kartoffelkrapfen  
25,50€

Getrüffelte, vacuum-gegarte Maresin-Hähnchenkeule in eigenem Jus  
gebratener Spargel & gerührte Polenta  
24,80€

## Dessert

Frischkäse-Sahne-Törtchen  
mit Erdbeer-Ragout & Basilikum-Rahmeis  
8,50€

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