

## *Menüs für jede Jahreszeit zum selber zusammenstellen*

### **VORSPEISEN**

Weißer Spargel mit Tomatenvinaigrette und Parmaschinken	€ 10,00
Gefüllter Honigschinken mit Kresstopfen und Kopfsalatherzen	€ 8,00
Gebackenes Schollenfilet auf Kartoffel-Vogelsalat und Sauce Tartar	€ 8,00
Zucchinicarpaccio mit Parmesan und Frühlingsalat	€ 7,90
Terrine von Frühlingskartoffel mit Feldsalat und Schnittlauchvinaigrette	€ 7,90
Marinierter Spargel mit gebackenem Lammällchen	€ 10,00

### **SUPPEN**

Klare Rinderbouillon mit Frittaten, Nudeln oder Grießnockerl	€ 3,50
Klare Rindssuppe mit Bärlauchknödel	€ 4,00
Bärlauchschaumsuppe mit Tomatencrostini	€ 4,00
Schaumsuppe von Radieschen mit Topfen-Kräuternockerl	€ 4,00
Spargelcremesuppe	€ 4,00

### **FISCHGERICHTE**

Gebrautes Sailblingfilet mit marinierten Gartengurken und Frühlingskartoffel	€ 15,90
Gedämpftes Lachsfilet auf Senf-Kohlrabi und Taglioline	€ 14,00
Forellenfilet auf warmen Rahmgurken und Kräuterkartoffeln	€ 14,00
Lachsfilet mit Brunnenkresse Risotto und Weißweinschaum	€ 14,00