

# SAISONKARTE

## ZU BEGINN

HAUSGEMACHTER <b>GRANNY-SMITH-MINZ PROSECCO</b> (O,H)	__4,20
<b>SCHAFBERG SPRITZER</b> MIT LIMETTE, MINZE und SAN BITTER	__4,20
HAUSGEMACHTE <b>GRANNY-SMITH-MINZ LIMO</b>	__3,30

## VORSPEISEN|SUPPEN

<b>BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN</b> (A,C,G) KRÄUTERKNÖDEL, BÄRLAUCHÖL	__4,80
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b> (G,L), FRÜHLINGSSALAT, CREMIGES BÄRLAUCHEI	__11,90
<b>LACHSFORELLEN-TARTARE</b> (E), AVOCADO, LIMETTE, SESAM, BUNTE SPROSSEN	__9,80
<b>BÄRLAUCH – MOZZARELLA – QUICHE</b> (A,C,G), BUNTES TOMATENCHUTNEY, KRÄUTERJOGHURT	__7,90

## HAUPTSPEISEN SAISONAL

<b>GRATINIERTE CREMIGE SCHINKEN – BÄRLAUCHFLECKERL</b> (G, A, C), BUNTER BLATTSALAT	__9,50
<b>GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET</b> (G,C), BASILIKUMPÜREE, JUNGEMÜSE	__16,90
<b>CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO</b> ,(G,H,O) WIENERWALD BÄRLAUCH-PESTO, GRANAFLOCKEN	__11,90
<b>CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO</b> ,(G,H,O) ZIEGENKÄSE, TOMATENMARMELADE, PESTO	__13,80
<b>CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO</b> ,(G,H,O) GEGRILLTEN GARNELEN, GRANA, BÄRLAUCHPESTO	__15,80
<b>GESCHMORTE KANINCHENKEULE</b> (G,H,O), MIT ZITRONE UND BÄRLAUCH, BABYKAROTTEN GERÖSTETE MELANZANI, MADEIRAJUS	__15,80
<b>FILET VOM TULLNERFELD-JUNGSCHWEIN</b> (A,O,C,G), IM WIESENKRÄUTERMANTEL, CREMIGE BASILIKUMGNOCCHI, PARMESAN-SCHAUM	__15,80
<b>LOW CARB SURF AND TURF</b> <b>ROSA RINDERFILET-STEAK UND GEGRILLTE GARNELEN</b> (B,L) AUF GEGRILLTEM JUNGEMÜSE AUF WUNSCH EINE PORTION CREMIGES BÄRLAUCHPÜREE	__26,80 __3,50
<b>20 STUNDEN GEGARTES PULLED BEEF</b> (A,G,L,O) ERDÄPFELPÜREE, GERÖSTETE WALNÜSSE, BALSAMICO-TRÜFFELJUS	__15,80
<b>FRÜHLINGSSALAT</b> (A,G,O), GEGRILLTE HÜHNERBRUSTSTREIFEN, ROTE RÜBEN, BUNTE SPROSSEN, TORTILLASCHÜSSEL	__11,90

## NACHSPEISEN

<b>FRÜHLINGSDESSERT</b> (A,C,G) TOPFENSOUFFLE, WEIBE-SCHOKO-GRIESS-FLAMMERIE HIMBEERSORBET	__6,90
<b>FLAUMIGE-MOHN-FRISCHKÄSEKNÖDEL</b> (A,C,E,G) HAUSGEMACHTES NUSSBUTTEREIS, DIRNDLN	__6,90