

Tagesempfehlung:

1/8 lt	Rotgipfler 2017 WG Reinisch/Tattendorf/Thermenregion	○	4,40
1/8 lt	Riesling 2017 WG Klumpp/Bruchsal/Baden	○	4,90
1/8 lt	Rosé Steinfeder 2016 WG Andreas Eder/Mautern/Wachau	○	3,90
1/8 lt	Massimino 2011 Rosso Verona Agri. Venturini/Verona		7,50
	Alkfr. Alternative: Bionade Orange Ingwer oder Holunder fermentiert	0,33 lt	3,30
1/4 lt	Apfel-Holunderblüten Direktsaft		3,20

scharfe Thaisuppe, Huhn, Shii Take, Kokosmilch, Koriander	F,G,O	7,80
Cremesuppe vom Schrobenhausner Spargel, Schnittlauch	F,G,O	5,80

Vorspeisen:

Scheiben vom Lachsfilet, japanische Marinade, Koriander	D,E,F,H,O	12,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, Avokadocreme, Zitrone	O,R	14,00
Salat von Spargel, Erdbeeren, Ruccola	O,R	9,00
Erler Frischkäse, Tomaten, Basilikumpesto	G,O	9,00
kleines, geb. Kalbsbries, Kartoffelsalat, Preiselbeeren	A,C,F,G,M,O	12,00
kleines Rahmbeuscherl vom Kalbsherz, Semmelknöderl	A,C,F,G,O	8,60
6 Stück Wiener Weinbergschnecken, Knoblauch-Kräuterbutter	G,R	12,00

Hauptgerichte:

gebratenes Filet vom Seesaibling, Masalalinsen	D,E,F,G,O	26,00
Goldbrassenfilet, Salat von Spargel, Erdbeeren, Ruccola	D,O	28,00
pikante Pasta mit Fisch, Kräuter, Tomaten, Rahm	A,C,F,G,O	19,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln	C,F,G,O	23,00
Rumpsteak (ca.200g), Schrobenhausner Stangenspargel, Hollandaise, schwarze Pommes	C,F,G,O	28,00
pikantes Stroganoff von Kalbsfilet und Pilzen, Spätzle	A,C,F,G,O	24,00
Wiener Backhendl (ausgelöst, Fam.Wech), Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50
pikante, lange Bratwürstel, Sauerkraut, Kartoffeln	A,G,F,O	8,50

Abends: Spanferkelrollbraten, Serviettenknödel, Sauerkraut A,C,F,G,O 12,50

zum Nachtisch:

Mousse von dunkler Valrhona-Schokolade	G,O	8,50
Marillensorbet, marinierte Erdbeeren, Pistazien	C,H,O	7,00
Marillenknödel, Zimtbrösel (ca. 20 Minuten Wartezeit) p.Stück	A,C,G	5,50

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E