

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	36
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkoholfrei möglich)	8
Prosecco Drusian	5,50
Rose Frizzante Proidl	5,50
Cuvée Mayer am Pfarrplatz alkoholfrei 0,1l	5,50
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	5,50
Uttendorf Pils 0,3 l	4,60
Pfiff Uttendorf Premium vom Fass	3,70
Wermut von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Beef Tatar

Trüffelrührei | Toast | Blattsalat

18

Bärlauchtascherl

Parmesan | braune Butter

17

Jourgebäck

1,90

Suppen

Bärlauchschaumsuppe

Wildfanggarnele

11

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

6,50

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

22

Bärlauchrisotto

Gemüse | gebackener Feta

20

Hauptgerichte

Zander

Kohlrabi | Knusperkartoffel | Bärlauchschaum

33

Wolfsbarsch

Pak Choi | Risotto | Chorizoschaum

33

Lammrücken

Ratatouille | Gratin

32

Tafelspitz

Röstkartoffel | Semmelkren | Schnittlauchsauce

27

Backhendl aus dem Butterpfandl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, lassen Sie sich bitte von unserer geschulten Chefin beraten!

Zum Abschluss

Dessertvariation

16

Mascarpone mousse

Blutorange

11

Crème Brûlée

Himbeeren

11

Schokoladentarte

Ananas

11

Französische Käseauswahl klein | groß

15 | 18

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Beerenauslese 2020 Kracher

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben