

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
Frizzante 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

Wachtelei | Toast | Blattsalat

18

Kaninchenrücken

Grüner Spargel | weiße Portwein-Vanillebutter

19

Jourgebäck

1,90

Suppen

Spargelschaumsuppe

Wildfanggarnele

11

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

6,50

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

22

Solospargel

Hollandaise | Knusperkartoffel

26

Hauptgerichte

Zander

Solospargel | Hollandaise | Tortellini

33

Geschmorte Kalbsackerl

Gemüse | Madeirajus | Erdäpfelcreme

29

Roastbeef

Solospargel | Hollandaise | Knusperkartoffel

32

Lammrücken

Ratatouille | Gratin

32

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

Weißes Schokomousse

Rhababer

11

Crème Brûlée

Himbeeren

11

Mandeltarte

Erdbeeren

11

Französische Käseauswahl klein | groß

15 | 18

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Beerenauslese 2020 Kracher

6

Portwein ruby select Taylor's

6

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