

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

Steinbutt & Lachsforelle

Kohlrabi | Knusperkartoffel | Bärlauchschaum

29

Geschmorte Kalbsbackerl

Erdäpfelcreme | Gemüse | Madeirajus

29

Lammrücken

Ratatouille | Bärlauchpolenta

32

Tafelspitz

Röstkartoffel | Semmelkren | Schnittlauchsauce

27

Backhendl aus dem Butterpfandl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

Zum Abschluss

Dessertvariation

16

Mascarpone mousse

Blutorange

11

Crème Brûlée

Himbeeren

11

Schokoladentorte

Ananas

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