

## EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

## MITTAGSMENÜ Wahlweise mit Suppe oder Dessert 11:30-15:00 Uhr

Orangen-Fenchelsuppe

### MENÜ 1: 14.90

Gebratenes Seehechtfilet  
auf Gemüsegröstl mit Dijonsensauce

### MENÜ 2: 14.50

Linguine mit Bärlauchpesto  
Kirscharadeisern und Grana Padano

Scheiterhaufen mit Vanillesauce

## VORSPEISE

Gegrillter Oktopus auf Safran-Fenchelsalat mit Kichererbsen und Basilikumkresse	15.90
Gebratener Schafkäse im Speckmantel auf gegrilltem mediterranem Gemüse	14.90
Gebackene Blutwurst auf Sauerkrautsalat mit Krenmajonnaise	14.60

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.80
Topinambur-Cremesuppe mit Gartenkresse	6.80
Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

## HAUPTSPEIS

Bärlauch-Rahmkraut mit Kräuterseitlingen und gebratenen Serviettenknödel	16.80
Gebratenes Lachsforellenfilet auf rotem Linsencurry mit Brokkoli und Koriander	22.90
Gebratene Maishuhnbrust mit Rosmarinjus auf Bärlauchrisotto und geschmorten Kirschtomaten	21.80
Faschierte Laibchen im Rotweinsaftl, mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19.90
Surbraten vom Jungschwein mit Rotkraut und Erdäpfelschmarren	21.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

## DESSERTS

Crème Brûlée mit Rhabarberragout	8.80
Hausgemachte Eierlikörschnitte mit Weichseln	8.80