

Als Aperitif empfehlen wir einen Sparkling Rosé,  
IngwA®-Tonic oder einen Spumante Ferrari Perlé

Gebratene Garnelen (5 Stück)  
mit Knoblauch und Chili

Salat mit Kräutern, Oliven und Bio-Schafkäse

Chilisuppe

Rindsuppe mit Frittaten

Haussuppe (3 Einlagen)

*Gebäck A*

Skrei Filet (Winterkabeljau)  
Weißweinsauce, Radicchio, Erdäpfeln

Forelle gebraten  
Petersilerdäpfeln und Blattsalat

Gebratenes Reinanken Filet  
Gemüse und Erdäpfeln

Spaghetti (scharf)  
Knoblauch, Chili und Garnelen

Spinatknöderl  
Olivenöl, Bio-Parmesan und Blattsalat

Beiriedstreifen vom Bio-Angus  
auf gegrilltem Gemüse, Erdäpfeln

Maishendlbrust „Saltimbocca“  
Blattspinat und Erdäpfeln

Gebratene Flugentenbrust  
Preiselbeerbutter, Erdäpfellaibchen, Gemüse

Hirschkalbsragout  
Semmelknödel und Preiselbeeren

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherzel  
Rösterdäpfeln und Semmelkren

Wienerschnitzel vom Stroh-Schwein oder Bio-Kalb  
Petersilerdäpfeln und Salat

Backhendl vom Maishendl (Zubereitungszeit ca. 30 min.)  
mit Salat