

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

Salat mit Kräutern, Oliven und Schafkäse

6 Stück Knoblauch Weinberg Schnecken

Hausgebeizter Lachs mit Dilljoghurt

Gebratenen Garnelen (5 Stk.) mit Knoblauch und Chili

Chilisuppe

Rindsuppe mit Frittaten

Haussuppe (3 Einlagen)

*Gebäck A 1,50*

Goldbrasse

Safran Risotto, Weißweinsauce

Forelle gebraten (aus dem eigenen Weiher)  
mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat

Safran Risotto

mit Knoblauch-Chili Garnelen

Spinatknöderl

Olivenöl, Parmesan und Blattsalat

## Gebratene Lammkotelette

Knoblauchschaum, Rosmarinerdäpfel und Gemüse

## Gebratene Barbarie Entenbrust

Preiselbeer Butter, Gemüse, Erdäpfellaibchen

Hirschbraten von der Kalbskeule in Burgundersauce  
mit Semmelknödel und Preiselbeeren

## Kalbsnatschnitzel

Estragonsauce und Reis

Wienerschnitzel vom Stroh-Schwein oder Kalb  
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat

Backhendl (Zubereitungszeit ca. 30 min.)  
mit gemischtem Salat

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherzel  
mit Semmelkren und Rösterdäpfeln