

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

Tomatensalat mit Balsamico, Olivenöl und Schafkäse

Gebratenen Garnelen (5 Stk.) mit Knoblauch und Chili

Blattsalat mit gebratenen Rehrücken,
und gerösteten Eierschwammerln

Chilisuppe

Rindsuppe mit Frittaten

Haussuppe (3 Einlagen)

Gebäck A 1,50

Spaghetti

Knoblauch, Chili und Eierschwammerln, Blattsalat

Eierschwammerln

in Rahmsauce, mit Semmelknödel und Blattsalat

Spinatknöderl

Olivenöl, Bio-Parmesan und Blattsalat

Erdäpfel - Eierschwammerlgröstl

mit Beiriedstreifen

Bachforelle oder Saibling gebraten
mit Erdäpfeln und Blattsalat

Gebratene Goldbrasse
Blattspinat, Knoblauchschaum, Riesling Sauce

Kalbsnatureschnitzel „Saltimbocca“
Graupen-Tomatenrisotto

Geschnetzeltes vom Rehschlägel (aus eigener Jagd)
mit Chili, Eierschwammerln und Nudeln

Rehbraten (aus eigener Jagd)
in Burgunderrahm, Semmelknödel und Preiselbeeren

Schweinemedallions vom Strohschwein
mit Eierschwammerlsauce und Semmelknödel

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherz
mit Semmelkren und Rösterdäpfeln

Wienerschnitzel vom Stroh-Schwein oder Kalb
Petersilerdäpfeln und Salat

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