

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

Tataki vom Rehrücken
Thymian-Zitronenbutter

Gebratene Garnelen (5 Stück)
mit Knoblauch und Chili

Blattsalat mit Kräutern, Oliven und Bio-Schafkäse

Tomatensalat mit Basilikum und Bio-Schafkäse

Chilisuppe

Rindsuppe mit Frittaten

Haussuppe

Gebäck

Filet von der Reinanke
Erdäpfeln und Gemüse

Spinatquiche mit Bio-Feta
mit Basilikumsauce und Salat

Eierschwammerln in Rahmsauce
mit Semmelknödel und Salat

Spinatknöderl
Olivenöl, Bio-Parmesan und Blattsalat

Spaghetti (scharf)
Knoblauch, Chili und Garnelen

Rehbraten aus eigener Jagd
Burgundersauce, Semmelknödel, Preiselbeeren

Streifen vom Rinderfilet
auf Eierschwammerl- Erdäpfelgröstl

Rumpsteak
Eierschwammerlsauce und Semmelknödel

Saltimbocca vom Maishendl
Gemüse und Erdäpfeln

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherz
mit Rösterdäpfeln und Semmelkren

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb
Petersilerdäpfeln und Salat

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