

Kulinarischer Kalender vom 16.01. - 27.01.2019
„Fangfisch aus heimischen Gewässern“

Vorspeise und Suppen

Geräucherte Forelle mit grünem Apfel und Roter Bete	9,80 €
Kräuterschaumsuppe mit Zanderfarce-Nockerl	5,50 €

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüseallerlei in Tomaten-Rotweinsoße geschmort mit gebratenem Feta-Käse und Kartoffel-Gnocci in Salbeibutter	12,80 €
...mit Pflanzlerl vom Zander	16,50 €
...mit pochierter Saiblingsroulade	19,90 €
...mit Tournedos vom Rinderfilet	24,50 €
Gebackenes Karpfenfilet mit Sauce Tartar, Petersilie frit, frischer Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat mit Feldsalat	16,50 €
Zanderfilet im Speckmantel gebraten auf weißer Balsamicosahne mit Äpfeln, Linsengemüse und überbackenen Kartoffeln	18,50 €
Saiblings-Filets mit Kräutern im Kartoffel-Rösti-Mantel gebraten auf Prosecco-Sahne, dazu Karotten-Kohlrabi-Wirsinggemüse	19,50 €

und außerdem gibt`s noch...

Rehkraftbrühe mit Wildfarce-Nockerl und Gemüse	5,50 €
Zarte Rehschnitzel in Wacholderrahmsoße mit Champignons, Speck, Preiselbeeren, Spätzle und gemischtem Salat	19,50 €

Dessert

Topfen-Haselnuss-Knödel in Butter-Brösel mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis	6,50 €
--	--------

...und ab dem 30.01.2019 dreht sich bei uns kulinarisch das
„Knödel-Karussell auf der Speisekarte“