

Menü Frühling März bis Mai 2010

Vorspeisen:

<i>Ziegenkäseterrine an einem Tomaten- Basilikumragout mit Salatgarnitur</i>	€	10,20
<i>Feines Spargelsülzchen mit geräuchertem Forellenfilet Sahnekren, Toast und Butter</i>	€	10,90
<i>Tartar vom Edellachs im Feldsalatkranz serviert mit Schnittlauchsauce, Toast und Butter</i>	€	11,90
<i>Bunter Salatteller mit Frenchdressing</i>	€	4,60
<i>Knackige Blattsalate an einer Aceto- Balsamicodressing</i>	€	3,70

Suppen:

<i>Bärlauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen</i>	€	4,20
<i>Spargelcremesuppe mit Blätterteighalbmonden</i>	€	4,20
<i>Bachkresserahmsuppe mit Sahnehäubchen und Weißbrotwürfel</i>	€	4,20
<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Schinkenschöberl</i>	€	3,30

Hauptspeisen

<i>Zander im Kartoffelmantel an einer Schnittlauchsauce mit Gemüse der Saison</i>	€	21,50
<i>Hühnerbrust im Pfeffermantel auf hausgemachten Rahmnüdele mit Broccoliröschen und Aceto- Balsamicolake</i>	€	13,90
<i>Cremiges Safranrisotto im Spargelkranz frischen Parmesanflocken und knusprigen Salbeiblätter</i>	€	12,70
<i>Schweinsfilet im Ganzen gebraten auf Kräuter- Tomatenrahmkartoffeln und Gemüse der Saison</i>	€	17,30
<i>Caramelisiertes Currykraut mit Pochierter Lachs- Zander- Scampiroulade und Kartoffelsoufflé</i>	€	18,90



Dessert

*Topfenschaumnockerl
auf einem Erdbeerragout
fein garniert* € 7,50

*Joghurtterrine
auf einem Früchtespiegel mit frischen Früchten* € 7,40

*Früchteraum
Frische Früchte mit Fruchteis und Sahne* € 5,90

*Erdbeertraum
Frische Erdbeeren und deren Mark
mit Erdbeer- Vanilleeis und Sahne* € 5,90