

Frühlingsmenü 2010

Menü 1

Knackige Blattsalate

mariniert mit Aceto- Balsamicodressing

Gebratene Streifen vom Rindsfilet

an Waldpilzsauce mit hausgemachten Nudeln
und Frühlingsgemüse

Topfenschaumnockerl

auf einem Früchtespiegel
mit frischen Früchten

Euro 22,90

Menü 2

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterschöberl und Gemüsestreifen

Gefülltes Hühnerbrüstchen

(Tomaten & Bergkäse)

auf Rahmspinat mit Frühlingsgemüse
und Butterreis

Beerenragout

mit hausgemachtem Topfeneis

Euro 22,40

Menü 3

Orangen- Lauchrahmsuppe

mit Kartoffelchips

Medaillons vom Schweinsfilet

an einer Rahmsauce

mit Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison

Joghurtterrine

fein garniert

mit frischen Früchten

Euro 24,90