



TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

SPINATRAHMSUPPE

mit geräucherter Forelle und Croutons

5.40

MOZZARELLA-BÄRLAUCH-LACHSROULADE

mit eingelegtem Spargel und Salatsträsserl

8.90

MARINIERTE GEBRATENE OCHSENFETZEN

mit Frühlingssalaten und Kartoffeldressing

13.80

HAUPTGERICHTE

GESCHMORTES HIRSCHGULASCH

mit Preiselbeersauce, Blaukraut und glutenfreien Spätzle

17.80

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

mit Thymiansauce, grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

19.80

ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN

mit grünem und weißen Spargel, Proseccosauce und Petersilienkartoffeln

18.50

NACHSPEISE

GEEISTER KAISERSCHMARRN

mit eingelegten Kirschen und Vanilleschaum

5.90



TODAY'S SUGGESTION

STARTERS

CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER

5.20

MARINATED SPICY TARTAR OF BAVARIAN OX

with egg yolks cream and salad

14.80

SALAD OF BRAISED RABBIT

with marinated green and white asparagus and salad

12.80

MAIN DISHES

BRAISED VENISON GOULASH

with cranberry sauce, red cabbage and glutenfree spätzle

17.80

MEDIUM ROASTED LAMB SHANK

with thyme sauce, green bacon beans and rosemary potatoes

19.80

FILLET OF PIKE PERCH ROASTED ON ITS SKIN

with green and white asparagus, Prosecco sauce and parsley potatoes

18.50

DESSERT

ICED KAISERSCHMARRN

with marinated cherris and vanilla foam

5.90