

Monatskarte

ab 13.04.2018

Aperitif

Ramazzotti Rosato Mio

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Prosecco, Basilikumblätter 0,25 l 5,20

Suppe

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 5,10

Kleine Gerichte/Vorspeisen

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Gurkerl,
Zwiebeln, frischen Gartenkräutern, Rösti 8,90

Hausgemachte Laiberl vom Reh aus
heimischer Jagd mit Preiselbeersauce
und Kartoffelsalat mit Radieserl 9,00

Räucherlachs Tatar mit Schnittlauch,
Creme fraiche dazu Salatbouquet und
Kartoffelrösti 10,80

Salate

Bunter Spargelsalat mit Hausdressing,
Bärlauch-Pesto, Parmesansplitter, Ei und
dazu gekochter und roher Schinken 12,80

Staudhamer Salat mit Hausdressing dazu
Graved Lachs und Meerrettich 11,80

Teigwaren

Bärlauch-Gnocchi in cremiger Käsesauce
dazu mariniertes buntes Salatbouquet 10,80

Frische Teigtaschen mit Bärlauch-Ricotta-
Füllung, sautiert in Cherrytomaten, Butter,
Rucola dazu Parmesansplitter 11,80

Spargelzeit....

Bayrischer Stangenspargel (ca. 220 g) mit
Sc. Hollandaise oder klarer Butter und
Pellkartoffeln 14,10

als Beilage:

- Rinderfiletsteak (180 g) 12,00
- rösches Kalbsschnitzel 6,50
- gekochter und roher Schinken 5,80
- gegrillte Hähnchenbrust 6,10
- gegrilltes frisches Lachsfilet 8,20

„Spargelpfanne“ Bay. Stangenspargel
mit Sc. Hollandaise, Bärlauch-Pesto,
Schinken und Bergkäse gratiniert
dazu Pellkartoffeln 14,80

Fleisch

„Cordon bleu“ mit Osterschinken-Bärlauch-
Frischkäse-Füllung dazu Country Potatoes
und Preiselbeeren 14,20

Bay. Rumpsteak (220 g)
„Dry-Aged Eigenreifung“
mit Kräuterbutter, Speckbohnen
und Kartoffelrösti 18,80

Etwas Süßes...

Frisches Erdbeerragout im Glas mit
weißem Schokoladenmousse und Limette 6,40