



Spargel und Bärlauchspezialitäten

Suppen

Bärlauchcremesuppe € 5,50
mit gegrillten Garnelen

Spargelschaum- Cappuccino € 5,50
mit frischer Kresse und Speckchips

Klare Rindersuppe € 3,70
mit hausgemachten Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel

Vorspeise

Frischer Feldsalat € 13,50
mit gebratenem grünen und weißen Stangenspargel
dazu Schafkäse, Speckscheiben,
Cherrytomaten, Walnussmarinade

Bärlauchmousse € 10,50
mit lauwarmem Kalbstafelspitz
mariniert mit Balsamicomarinade,
Hartkäsehobel

1 Schüssel Salat nach Wahl vom Buffet (abends) (A,B,C,D,E,F,M,H,L,M,N,R) € 4,80

Hauptgerichte

Solospargel mit heurigen Schnittlauchkartoffeln

Sauce Hollandaise, Sauce Choron und Seranoschinken

als Vorspeise € 13,50

als Hauptgericht € 16,50

Breite Bandnudeln € 13,50

in Bärlauchrahmsauce und geräucherten Lachsstreifen

Steirische Roulade von der Pute € 18,50

(in Kürbiskern gebacken)

mit Schinken, Käse und Bärlauch gefüllt

auf Basmatireissockel, Natursaft´1 und Blumengemüse

Kalbsrücken vom Grill € 24,50

mit Spargel- und Sauce Hollandaise überbacken

auf Whiskyrahmsauce (Whisky vom Mandlberggut) mit Kartoffel-Apfel-Gratin
und frischem Grillgemüse

Gegrillte Filets vom Ausseerland-Saibling € 19,50

auf Spargel- Tomatenragout und Kartoffel- Dillpüree



Lammhaxe (vom Ennstal Lamm) in Honig gebraten € 17,00

mit Wurzelgemüsesauce, Spargel im Speckmantel und Rahm-Polenta



Bärlauchrisotto € 12,50

mit gegrillten Paprikastreifen

Tischreservierung: +43 3686 2228