

Tageskarte

Kräuterschaumsuppe dazu gebackene Garnelen	5,80 €
rosa gegartes Kalbfleisch fein aufgeschnitten dazu ein kleiner Frühlingssalat, Kräutersoße und Baguette	7,80 €
Ziegenfrischkäsetaler im Parmalschinkenmantel gebraten auf mariniertem Pflücksalat mit frischen Feigen dazu Baguette	7,80 €
gebackene Dim Sum auf einem Salatbett mit süß-sauer eingelegtem Rettich	7,80 €

Aperitif

Lillet Roseberry		5,-- €
Lillet Rose, Wild Berry (Schweppes)		
Prosecco mit Aperol ^{1,10}	0,1 l	3,30 €
Aperol Spritz		5,-- €
Crodino alkoholfreier Aperitif ^{1,10}		2,60 €

Lachssteak auf Spinatsoße mit Babyspinat und Datteltomaten dazu Kroketten	15,80 €
gebratenes Doradenfilet auf Frühlingsgemüse mit frischem Spargel in leichter Rahmssoße dazu Rösti	14,80 €
gebratenes Zanderfilet auf Orangen-Senfsoße dazu Salzkartoffeln und kleiner Blattsalat	14,80 €

gebratene Scheiben vom Rinderfilet	19,80 €
auf gemischtem Blattsalat mit gebratenem Gemüse dazu Baguette	
Wilderer Duett „rosa“	23,80 €
Reh- und Hirschrücken auf Rotwein-Preiselbeersoße dazu Kräutergnocchi, Schwammerl-Zwiebelgemüse und kleiner Blattsalat	
Lammhüftsteak „rosa gebraten“	16,80 €
auf Lammsöße mit Zucchiniwürfel, Oliven und Datteltomaten dazu gebackene mediterrane Röstisticks und kleiner griechischer Salat	
Medaillons von der Pute	14,80 €
dazu knusprige Gemüserösti, Orangen-Minz Karotten, Ananas-Curry Hollandaise und kleiner Blattsalat	
Thai Hühnchen	14,80 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf würzigem Thaic Gemüse dazu Reis	
Geschnetzeltes von der Kalbsleber	14,80 €
in einer Soße mit Apfel und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und kleiner Blattsalat	

Weinempfehlung Rot

Italien - Toskana

Carnuntum Cuvée

Weingut Markowitsch	0,75 l	24,80 €
	0,2 l	6,80 €

80% Zweigelt, 20% Pinot Noir

Rubinrot mit violetter Rand, weich und elegant

fruchtiges Orangen Panna Cotta	4,80 €
dazu marinierte Erdbeeren, 1 Kugel Vanille Eis und Sahne	
Tobleronemousse	4,90 €
dazu marinierte Beeren	
Topfen-Schokokussmousse	4,90 €
dazu marinierte Beeren	