

Frühsommereküche

Aperitifempfehlung:

„Alpencider 3,10
hausgemachter Apfelsider aus alten Apfelsorten
mit Prosecco Schaum

Vorspeise

Rosa Kalbscarpaccio 9,20
mit gebratenen Rasling, Parmesan
und Rucola

Hauptgerichte

Gekochtes Beinfleisch vom Schneeberggrind 12,50
mit Erdäpfelschmarren, Schnittlauchsoße
und Suppengemüse

Garnelen in Paprika- Rahmsoße 18,20
auf Penne tricolore und Basilikum Espuma

Gemüse Curry 12,80
mit allerlei Gartengemüse, Buchenpilze,
geschlagener Kokosschaum, gerösteten Nüssen
und Jasmin- Duftreis

Mehlspeisen

Luftiger Schokoladenauflauf 5,80
mit hausgemachten Mascarpone- Mandeleis

Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC Gigant Reserve 2018 1/8 3,60
Weingut Steinschaden, Kamptal Engabrunn
Intensiver Duft, gehaltvoll würzig und fruchtig,
ein typisch kräftiger Veltliner