



Frühsommerküche



Aperitifempfehlung

„Wald Frizz“

Waldmeister Sirup hausgemacht mit Sekt €4,80
Waldmeister Sirup auch zum Mitnehmen 0,5l €9,50

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenfrischkäse

mit Balsamico Erdbeeren, Knuspergrammeln
karamellisierten Salzmandeln und Rucola €8,80

Hauptspeisen

Knusprige Entenkeulen aus Rohr im Gebirge

im Natursafterl mit Erdäpfelknödel
und gedünstetem Spitzkraut €19,50

Gegrillte Zander Medaillons

auf cremigen Parmesan Linguine
und Brokkoli €18,80

Gefüllte Paprika mit Couscous

Olivens, Artischocken, Champignon und Schafkäse
auf Paradeiser Basilikumsauce €14,50

Dessert

Frisch gebackene Bauernkrapfen

mit Vanille Obers
und Erdbeeren aus Wiesen €6,50



Weinempfehlung

Gemischter Satz 21 Weingut Steinschaden, Engabrunn 1/8 €4,20

Die Vielfalt an Düften, Aromen und Charakteren
unterschiedlicher Rebsorten- ein Wein der Spaß macht!