

Ostermenü

Aufgeschlagene Cremesuppe von der Spitzpaprika mit Parmesancroutons

**

Ragout von der Osterlammkeule in Rotwein geschmort mit

Kartoffelknödel und kleines Gemüse

**

Rhabarber – Himbeerkaltschale mit Vanilleeis

Preis pro Person 31,50 Euro

Vorspeisen & Suppen

Scheiben vom Rauchlachs, auf Gurke, Frisee, Skyr und Dill	14,90
Frühlingssalat mit gebackenem Ziegenkäse, Garnele & Salsiccia als Hauptgang	13,50 19,50
Pfannkuchensuppe	4,90
Aufgeschlagene Cremesuppe von der Spitzpaprika mit Parmesancroutons	6,90
Beilagensalat	4,90

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

HAUPTSPEISEN

Kartoffel-Salzmandelstrudel mit Frühlingsgemüse & Erbsencreme	15,90
Tomaten Fregola Sarde, Gemüse, Salatspitzen, Parmesan & Bärlauchpesto	15,90
Filet vom Saibling auf Tomaten Fregola Sarde, Gemüse & Bärlauchpesto	26,50
Schweinelende vom Strohschwein in der Kräuterkruste mit Gemüse & Thymiankartoffeln, Rahmso	18,50 ße
Ragout von der Ostelammkeule in Rotwein geschmort mit Kartofffelködel und kleines Gemüse	19,90
Niedertemperatur geschmorte Kalbsschulter in Balsamicojus, Frühlingsgemüse & Kartoffel-Kürbiskernstrude	21,90 I
Anguslende vom Grill mit Chimichurry, Frühlingsgemüse & Thymiankartoffeln Osterlammrücken mit Kräutern rosa gebraten auf Trüffelöljus,	29,50 31,50
Gemüse & Tomaten Fregola Sarde UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER	
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat	13,90
Gidibauer Schnitzel von der Strohschweinelende mit Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Cordon bleu von der Strohschweinelende mit Kartoffel- Gurkensalat	17,90
Liebe Gäste, pro Umbestellung berechnen wir 1 Euro Aufpreis	

für die Jugend

Kinderschnitzel mit Pommes	7,90
Kinder-Schweinebraten mit Knödel	8,90
Knödel mit Soße	4,90
Portion Pommes mit Ketchup	4,90



Dessert

Kleine Rhabarber-Himbeerkaltschale mit Vanilleeis	6,90
Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel & Sorbet	9,50
Espresso Affogato (Haselnusseis mit frischem Espresso überbrüht)	4,50
Topfenknödel mit Rhabarber & Himbeeren, Vanilleeis	9,50

Digestifempfehlung:

Roner Grappa La Gold, Brennerei Roner						
	Südtirol					
LANTENHAMMER, Schliersee,	Haselnuss	2cl	7,90			
	Marillenbrand	2cl	7,90			
Wilhelm Marx Edelbrandmanufaktur, Hunderdorf:						
Gin Tonic (Bio Gin)			10,50			



UNSERE REINDL TO GO (min. 1 Tag vorher bestellen)

Entenreindl

Resche Ente mit Reiberknödel und Blaukraut, Entensoße pro Person 19,50 Euro

Veggie Reindl

pro Person 14,90 Euro

Kleine vegetarische Variation auf Gemüse mit Zitronenjoghurt

Schweinsbratenreindl

für 5 Person 69,50 Euro

Saftiger Hals, Wammerl mit Kruste, würzige Ripperl,

dazu 5 Reiber- und 5 Semmelknödel, Krautsalat

Roastbeefreindl

(ab 2 Personen, je Person ca 220 Roastbeef) pro Person Euro 29,50 Euro Rinderlende im Ganzen gebraten & mit Kräutern gratiniert, dazu Gemüse, Thymiankartoffeln und Rotweinjus

Fischpfanne

pro Person 24,50 Euro

Fischvariation vom Grill, Gemüse & kleine Kartoffeln/ Zitronenjoghurt