

## VORSPEISEN

<b>Gebratene Waldpilze</b> Frühlings Blattsalate / Croutons	18,00€
<b>Hausgemachte kleine Blutwürstchen</b> frischer Meerrettich / Kartoffelpüree / Apfelragout	18,50 €
<b>Spargelsalat / pochiertes Ei</b> Rotgarnele / Kräutersauce	22,00€
<b>Beef Tatar</b> Wasabi-Mayonnaise / geröstetes Malzbrot	26,00 €

## SUPPEN

<b>Consommé vom Reh</b> Grießnockerl	12,00€
<b>Spargelcremesuppe</b> Croutons	12,00€

## ZWISCHENGERICHTE

<b>Mildgeräucherter Aal „Fischzucht Birnbaum“</b> Malzbrot / getrüffeltes Rührei	24,50 €
<b>Hausgemachte feine Nudeln</b> Trüffelcremesauce / frisch gehobelter Trüffel kleine Portion	29,50 € 21,00 €
<b>Gegrillte Scheibe von Gänsestopf-Leber</b> Trüffeljus / Apfel / Kartoffelpüree	27,00 €

## HAUPTGERICHTE

<b>Portion Stechfrischer weißer Stangenspargel</b> Kartoffeln / Hollandaise	28,00€
mit gekochtem und rohem Schinken	8,00€
mit kleinem Wiener Schnitzel	15,00€
<b>Risotto von weißen und grünem Spargel</b> Parmesanschaum	28,00€
<b>Geschmorte flache Kalbsschulter</b> Kartoffelpüree / Marktgemüse	36,00€
<b>Feine Scheiben von der Kalbsleber</b> Kartoffelpüree / Gemüse	36,00 €
<b>Medaillons vom bayrischen Maibockrücken</b> Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle	49,00 €

## FISCHGERICHTE

<b>Flußzander mit Aromaten gebraten</b> Spargelrisotto/ Krustentierschaum	49,00 €
<b>Gegrillte Edelfische &amp; Garnele</b> mit Hummersauce überbacken / Spinat / Kartoffeln	46,00 €

Gedeck pro Person 3,00 €

## DESSERTS

Crème Brûlée	12,00 €
Bayrisch Creme Beerengrütze	11,00 €
Wachauer Marillen-Palatschinken Vanilleeis	11,00 €
Kleine Portion Marillen-Palatschinken Vanilleeis	8,00 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern Beerengrütze / Sauerrahmeis	14,00 €

## KÄSE

Rohmilch-Käsevariation Feigensenf / Grissini	14,00 €
kleine Portion	9,50 €

Gedeck pro Person 3,00 €