

VORSPEISEN

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

SUPPEN

Consommé vom Reh Grießnockerl	12,00€
Bärlauchschaumsuppe Buttercroutons	12,00€

ZWISCHENGERICHTE

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

HAUPTGERICHTE

Portion Stechfrischer weißer Stangenspargel Kartoffeln / Hollandaise	28,00€
mit gekochtem und rohem Schinken	8,00€
mit kleinem Wiener Schnitzel	15,00€
Risotto von weißen und grünem Spargel Parmesanschaum	28,00€
Geschmorte flache Kalbsschulter Kartoffelpüree / Marktgemüse	36,00€
Rücken vom Ibericoschwein / Senf-Zwiebelkruste Speckbohnen / Trüffelkartoffeln	42,00 €
Medaillons vom bayrischen Rehrücken Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle	49,00 €

FISCHGERICHTE

Skrei in der Meerrettichkruste Spargelrisotto/ Champagnersoße	49,00 €
Gegrillte Edelfische & Garnele 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 €