

MITTAGSKARTE | 20 02 – 23 02

DIENSTAG

Blunzen Tagliatelle mit Apfel und Kren € 12,80

MITTWOCH

Mühlviertler Leberschädel mit Petersilienkartoffeln € 12,80

DONNERSTAG

Gemüselasagne mit Pesto und Asmonte* € 11,80

FREITAG

Forellenfilet mit Sellerierisotto und Flusskrebssnabe € 13,80

MENÜPREIS INKL. SUPPE ODER SALAT

Gedeck € 3,00

SPEISEKARTE

KALTES

Premium Rindercarpaccio - Pilze - Asmonte - Balsamico - Tomate	€ 14,50
Gusentaler Goldforelle - Roter Quinoa - Flusskrebsmayo Quitte - Gurke	€ 12,50
Grünzeug #	€ 4,00

SUPPE

Paprika/Kürbissuppe - Lachsforelle - Amaranth - Junglauch	€ 6,80
Klare Geselchte Pastinakensuppe - Knochenmark - Kräuterpofesen	€ 6,80

WARME VORSPEISEN

Rote Rübe - Stör - Aronia - Geräucherter Buttermilchsud	€ 15,00
Schwarze Tortelloni - Schafskäse - Avocado - Olive - Erbse*	€ 14,00

HAUPTSPEISEN

Premium Rindsfilet - Steinpilznage - Gnocchi - Kräuterpesto	€ 34,00
Feine Sauerei (Schweinebauch, Blunze, Schweinefilet) Röstzwiebelcreme - Grüner Apfel	€ 27,50
Perlhuhn - Macadamia Polenta - Süßkartoffeljus - Spinat - Mais - Shiitake	€ 26,00
Kabeljau - Erdäpfelpüree - Räucherfischfond - Urkarotte - Romanesco	€ 26,50
Gusentaler Seeforelle - Berglinsen - Schwarzwurzel/Kohlrabi Ragout	€ 23,00

DESSERT

Geeistes vom Granatapfel & Powidltascherl - Schoko Espuma - Joghurteis	€ 9,00
Schoko Creme Brûlée - Sorbet von der Geschmorten Birne Zitrone - Himbeere - Erdnuss Crumble	€ 9,00
Ausgewählte Käseleckereien - mit allem, was dazu gehört	€ 10,50