

MITTAGSKARTE | 27 06 – 30 06

DIENSTAG

Hühnerfrikassee mit Perlgraupen-Risi-Bisi und Thymiansaftl € 12,90

MITTWOCH

Eierschwammerl à la Creme mit Serviettenknödeln* € 11,80

DONNERSTAG

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree, Zucchini und Röstzwiebeln € 12,80

FREITAG

Gebratenes Gusentaler Seeforellenfilet mit Berglinsen und Kohlrabigemüse € 13,80

MENÜPREIS INKL. SUPPE ODER SALAT

Gedeck € 3,00

* vegetarisch # vegan

SPEISEKARTE

KALTES

Gewürzlachs - Melone - Gartengurke - Physalis - Kräuter	€ 11,90
Vitello Tonnato - Eierschwammerl - Quinoa - Radicchio - Asmonte - Basilikum	€ 13,90
Grünzeug #	€ 4,00

SUPPE

Gazpacho - Avocado - Mühlviertler Bruschetta - Nussbutter	€ 6,50
Schwammerlconsommé - Perlhuhnravioli - Shiitake - Junglauch	€ 6,50

WARME VORSPEISEN

Flusskrebse - Chicoree - Erbsen - Apfel/Olivenöl Emulsion - Lardo	€ 14,90
Geschmorte Melanzani - Geräucherter Ofensellerie - Paradeiser - Rucola - Bio Schafskäse vom Ortner *	€ 12,80

HAUPTSPEISEN

Premium Rindsfilet - Eierschwammerl - Leinöl Erdäpfelstampf - Schnittlauchnage	€ 33,00
Tomahawk von der „Schwäbische Hällische Sau“ - Chorizo - Weißer Zwiebel Senfmayo - Ribiseln - Breite Bohnen	€ 28,00
Gebratenes Gickerl - Paprika/Zucchini Gemüse - Getrüffelte Rahmgnocchi Pinienkerne	€ 24,50
Bachsaibling - Panzanella - Orangen - Spinatsalat	€ 21,50
Confierte Lachsforelle - Salsa Verde - Hummus - Artischockenfond	€ 23,50

DESSERT

Geeister Whiskykaffee - Nougatpraline - Kirsche - Weiße Schokolade	€ 8,50
Fenchel/Erdbeer - Panna Cotta - Cola Eis - Tapioka Perlen - Karamell	€ 8,50
Ausgewählte Käseleckereien - mit allem, was dazu gehört	€ 10,50