

## Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	36
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkoholfrei möglich)	8
Prosecco Drusian	5,50
Rose Frizzante Proidl	5,50
Frizzante alkoholfrei 0,1l	5,50
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	5,50
Uttendorf Pils 0,3 l	4,60
Pfiff Uttendorf Premium vom Fass	3,70
Wermut von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

## Vorspeisen

Aberseer Schaffrischkäse Mousse  
Radieschen | Balsamicogel | Vogerlsalat  
18

Saibling  
Karfiolcreme | Curryschaum  
19

Jourgebäck  
1,90

## Suppen

Spargelschaumsuppe  
Wildfanggarnele  
11

Kräftige Rindsuppe | Frittaten  
6,50

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

# Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

22

Solospargel

Hollandaise | Knusperkartoffel

26

## Hauptgerichte

Saibling

Solospargel | Hollandaise | Risotto

31

Maibock

Sellerie | Broccoli | Rotweinhaharber | Gnocchi

30

Roastbeef

Solospargel | Hollandaise | Knusperkartoffel

32

Geschmorte Rindsschulter

Gemüse | Rotweinjus | Polenta-Bergkäseröllchen

27

Backhendl aus dem Butterpfandl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

# Zum Abschluss

Dessertvariation

16

Zartbitter Schokolade

Passionsfrucht | Exotikeis

11

Griechisches Joghurtmousse

Erdbeeren

11

Topfenknödel

Rhabarber

11

Französische Käseauswahl klein | groß

15 | 18

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Beerenauslese 2020 Kracher

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,  
lassen Sie sich von unserer geschulten Chefin beraten

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben