

Menüvorschläge Frühling 2018

Vorspeisen

Salatspitzen mit Kohlrabi-Ziegenkäse-Röllchen und Tomatenvinaigrette
Sülzerl vom Kalbstafelspitz mit Radieserl und Kräutersauerrahm
Gebeizte Tachinger Lachsforelle auf Gurken-Miso-Supperl, Vogelmiere und Amaranth
Marinierter Spargel mit steirischem Vulcano-Schinken und Wildkräuter

Suppen

Klares Ochsensupperl mit Kalbskas-Gmias-Strudl und Liebstöckl
Bärlauchschaumsupperl mit Hendlpflanzlerl
Spargelsupperl mit Bergkaskrapferl

Vegetarisch

„Waginger Allerlei“ – buntes Frühlingsgemüse mit Morcheln und Wachteleier
Austernpilz-Burger im Vitalweckerl mit Zitronen-Aioli, Rucola und Ochsenherztomaten

Fisch (filetiert)

Saibling mit Spargeltatar im Bricteig gebraten, 5-Kräuter-Schaum und Erbsen-Karottengmias
Gegrillte Dorade mit Kapern-Zitronenjus, Artischocken und Kartoffel-Rosmarinpüree
Zander mit rescher Haut, Brennessel-Spinat und Rohnergnocchi

Hauptspeisen

Zweierlei Maibock mit Semmelstoppelpilze, Kohlrabicreme und soufflierte Brezn
Iberico-Schweinscarré mit weißer Bohnenkruste und gefüllten Zucchini Blüten
Kaninchenkeule 75°C/3h mit konfierten Tomaten und Artischockenravioli
...oder Gerichte vom bayerischen Spargel

Dessert

Topfenknödl mit weißem Hollerschaum und zweierlei Rhabarber
Erdbeer-Zitronengras-Schnitte mit Mispeln und Joghurteis
Schokoladenmousse mit Marillen und Mandelmilcheis
Kas von uns Dahoam von Schaf und Kuh mit Feigensenf

Preise:

3-gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 38,00
3-gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 44,00
4-gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 50,00
5-gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 62,00
Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen)	€ 9,00
Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen)	€ 12,00

Menüs nur auf Vorbestellung ab 4 Personen. Gültig von April bis Juni 2018.