

Ostermenü 2019

Tatar von der Tachinger Lachsforelle mit Radieserl,
Venenblätter und Gurken-Wasabi-Safterl

Spargelsupperl mit Spinatravioli
und Wachtelei

Konfierte Schulter vom Mattigtaler Lamm
mit rotem Pesto und Topinambur-Artischockengröstl

Weißer Hollerblüten-Schokoladenschnitte
mit Erdbeersorbet

€ 46,00