

# NaturGenuss-Menüs Frühling 2022

## Vorspeisen:

Regenbogenforelle mit Rohner, Meerrettichschaum und Anisgrün  
Kaninchenrücken mit Karotte, süß-saure Schalotte und Bärlauchcreme  
Frühlingsgemüse in Kräutervinaigrette, Haselnusspesto und Ciabattakrustl  
Gebackener Bio-Ziegenfrischkäse mit Gurken-Chutney und Wiesenkräuter

## Suppen:

Kartoffel-Kalbsbries-Cappuccino mit Mauerlinge  
Brunnenkressesupperl mit Karotten-Walnusskuchen  
Klares Rindssupperl mit Tafelspitz, Wurzlgmias-Roulade

## Vegetarisch:

Bayerischer Spargel mit Zitronen-Hollandaise, Parmesan und Kartoffel-Bärlauchgnocchi  
Gefüllter Kohlrabi mit Burrata, Radieserl, Lauch und schwarzem Venere-Reis

## Fisch (filetiert und entgrätet):

Zander in Löwenzahn-Milch, gelbe Linsen und grünes Kartoffelpüree  
Weiherhaus-Lachsforelle mit Rhabarber, Erbse und Blumenkohl  
Gegrillte Brasse mit Tomatenschaum und Frühlingsrisotto

## Hauptspeisen:

Maibockkeule mit Pilze, karamelisierter Spargel, Lauchstroh und Zitronenthymian  
Zweierlei Langmooser Bauernhendl mit rotem Pesto und Topinambur-Artischockengröstl  
Spanferklücken mit Marillen, mariniertem Spitzkraut und Serviettenknödl

## Dessert:

Rhabarber-Erdbeermousse mit Sauerrahmeis  
Milchreisknödl mit Pistazien, Beeren und Ingwereis  
Lauwarmer Topfenkuchen mit zweierlei Wachauer Marille  
Kas von uns Dahoam von Kuh und Schaf, mit Rhabarber-Chutney

## Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 43.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 51.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 56.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 72.00

## Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.

Gültig von April bis Juni 2022. Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns vor.