

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 Kartoffelpürée
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
Spanferkrlücken 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.