

# NaturGenuss-Menüvorschläge Frühling 2026

## Zum Aperitif

Südtiroler Speck | steirischer Hartkas | Oliven | Roggenbrot - € 19 für 4 Personen  
Auster „Fines de Claire No. 2“ | auf Eis | Chesterbrot € 4/Stück  
Bio-Roggenflammkuchen | grüner Spargel | Ziegenfrischkas € 22/Stück

## Vorspeise

Grüner Spargel | Bio-Ziegenfrischkas | grünes Aioli | Müsli-Crumble  
Kalbstatar | Kräutergremolata | Tomaten-Pecorino-Eis  
Frühlingssalat | Buttermilch-Honig-Dressing | Gemüse | Rhabarber-Chutney  
Landhaus Forellenmatjes | Gurkenponzu | Staudensellerie | Roggenknusper

## Suppe

Spargelschaumsupperl | Brunnenkresseschöberl  
Karottentee | Sonnenblumenkernravioli  
Klares Ochsensupperl | Leberpofese | Wurzlgmias

## Vegetarisch

Polenta-Soufflé | Erbsencreme | Tomate | Parmesansud  
Sauerrahmnockerl | Spargelragout | Nusspesto

## Fisch

Saiblingsfilet | Gierschschaum | Kohlrabi | Ricotta-Gnocchi  
Thunfisch | kurz gebraten | Bärlauchpesto | Artischocke | Fregola Sarda

## Hauptgang

Mattigtaler Milchlammshulter | konfiert | Pistazien | Auberginen-Tomaten-Ragout | Grießknödl  
Sulmtaler Bauernhendl | Kräuterjus | Frühlingsgmias | Topfenauflauf  
Kalbsrücken | Morchelkruste | Spargel | Erbse

## Dessert

Marillenknödl | Butterbrösl | Röster | Joghurteis  
Rhabarber-Vanille-Schnitte | Mandel | Sorbet  
Hollerblütenmousse | weiße Schokolade | Erdbeer-Basilikum-Sorbet  
Südtiroler Käse | affiniert | weich&hart | Chutney

### Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 53.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 63.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 75.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 89.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.

Gültig von April bis Juni 2026

Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns vor.



DE-ÖKO-037