

# Menü

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen  
und Grießnockerl

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs  
mit Honig-Dill-Senfsauce  
und Frühlingsalat

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons  
mit frischen Pfifferlingen  
in Rahm-Kartoffelkroketten  
Frisches Marktgemüse

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Kaffee oder Espresso,

4 Gänge Menü 58,00 €  
3 Gänge Menü 49,50 €  
(ohne Suppe)

# Menü 2

Hausgemachte Ravioli  
mit einer  
Champignon-Ricotta Füllung

\*\*\*

Cremesüppchen von Gartenkräutern

\*\*\*

Argentinisches Roastbeef rosa gebraten  
mit grüner Pfeffersauce,  
Kartoffelgratin  
Grüne Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

Mousse von weißer und brauner  
Schokolade  
mit frischen Früchten

\*\*\*

Kaffee oder Espresso,

4 Gänge Menü 65,00 €  
3 Gänge Menü 56,50 €  
(ohne Suppe)

# Menü 3

Zuckerschoten Süppchen  
Bergforellenfilet, Pak Choi  
Wasabi-Vinaigrette

\*\*\*

Bunter Berglinsen und Blattsalat mit  
rosa gebratener Barbarie Entenbrust

\*\*\*

Medaillons vom Kalb und Rind  
mit Pfifferling-Rahmsauce  
Ingwer-Karotten  
hausgemachte Spätzle,

\*\*\*

Allerlei Süßes aus der Küche  
Desserteller „Scheidberg“

Kaffee oder Espresso

4 Gänge Menü 69,00 €

3 Gänge Menü 61,50 €

(ohne Suppe)

# Menü 4

## Vegetarisch / Vegan

Angemachter Couscous mit Rosinen,  
Kirschtomaten und Kräutern dazu bunte  
Salate

\*\*\*

Cremige Tomatensuppe  
mit Basilikum Pesto

\*\*\*

Aromatisches Gemüse Curry  
mit Früchten und Reis

\*\*\*

Mandelmilchreis  
mit frischen Früchten

4 Gänge Menü 42,00 €

3 Gänge Menü 36,50 €

(ohne Suppe)