

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)