

Küchenchef Christian Langer: MEIN FRÜHLINGSMENU

QUICHE MIT BABYSPINAT

dazu Rahmdip und Salatbouquet

(A,C,G,M) € 9,90

h

KOKOS-TOPINAMBUR-CREMESUPPE

mit Sesam-Knusperstangerl (A,G,L,N) € 5,90

h

Gedünsteteter

ESTERHAZY-ROSTBRATEN

auf hausgemachten Kräuterspätzle mit pikanter

Wurzel-Zweigeltsauce (A,C,G,L,M) € 18,90

h

RHABARBER-PARFAIT

auf Sauce Suchard mit Honigweichseln (C,G,H) € 7,20

4-GANG-MENU ... € 33,90

Sie können all diese Gerichte auch einzeln bestellen!

JEDEN SONNTAG AB 16 UHR :

Alle Vorspeisen von dieser Sonderkarte NUR € 6,90

Alle Hauptspeisen von dieser Sonderkarte NUR € 13,90



KULINARISCHER VORFRÜHLING

MATJES-SAFRAN-QUITTENSALAT

mit Fasslrahm, roten Schalotten und Oliven Baguette

(A,D,G,L,M,N) € 10,90



Mit Gruyere überbackene

BRETONISCHE ZWIEBELSUPPE

(A,G,L) € 5,90



Mit Burrata gegrillter

ATLANTIK SKREI

auf Zucchini Risotto mit Orangen-Kürbis-Chutney (A,D,G,L,N) € 21,90



Gratinierte

MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN

mit Brioche Mangoldhaube überbacken, dazu glaciertes Erdgemüse

(A,C,L,M) € 19,90



CORDON BLEU VOM MAIS-HÜHNERBRÜSTCHEN

mit Krebschwanz-Gervaisfülle

in Pankomehl knusprig gebacken auf Risi Pisi

(A,B,C,G) € 18,90



ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / **B**-Krebstiere / **C**-Eier / **D**-Fisch / **E**-
Erdnuss / **F**-Soja / **G**-Milch / **H**-Schalenfrüchte /
L-Sellerie / **M**-Senf / **N**-Sesam / **O**-Sulfite / **P**-Lupinien / **R**-eichtiere