

Schildkrötensturm 1/4	4,40
Hot Gin	7,50

Mittagsmenü vom 23. Februar 2018

Rindsuppe mit Fleischstrudel
und Gemüsestreifen

1) Kabeljaufilet gebacken
dazu Vogel-Erdäpfelsalat
18,-

2) Kabeljaufilet gebraten
auf Sellerie-Grammelisotto
mit Pastinakenschaum
19,-

3) Erdäpfelknödel geröstet
mit Speck Zwiebel und Ei
dazu Blattsalat
11,-

Tageskarte

Kürbis-Orangensuppe mit Kernöl und gehackten Kürbiskernen 7,-

Krenschaumsuppe mit gebackenen Blunzenkugeln 7,-

Rindsuppe mit Frittaten 4,50

Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen 7,-

Pastinakencremesuppe mit Speck, Trauben und Pastinakenstroh 6,50

Trilogie vom Heringssalat (klassisch, rote Rüben, Curry und Mango) 15,-

Gillardeau-Auster auf Crushed-Ice dazu Zitronensorbet 3,50 pro Stück

Eingegossene Gänseleber im Gänlschmalz mit Brot 8,-

Tafelspitzsülzchen mariniert, mit rotem Zwiebel und Kernöl 8,-

Kalbszingerl lauwarm in Krensauce mit Wurzelgemüse und Kernöl 11,-

Kalbsbries gebraten auf cremigen frischen Nudeln 15,-

mit grünem Thai-Spargel

Faschierte Fischlaitchen dazu Blattsalat und Tsatsiki-Dip 8,-

Weißer Kalbskutteln gratiniert, Gemüsestreifen, Paradeiser 14,-

Rehlungenbraten rosa gebraten auf Rotkrautsalat 14,-

mit Rotweinschaum dazu glasierte Maroni

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 21,-

Hirschroulade a'la Chef in Dijonsenfauce dazu frische Nudeln 26,-

Duett vom Reh (Rücken rosa gebraten und Geschmortes) 31,-

auf Selleriepüree dazu gebratene Schupfnudeln

Frische Nudeln mit Wildsugo dazu Parmesanlobel und Basilikum 16,-

Faschierte Wildlaitchen dazu Erdäpfelpüree und Röstzwiebel 15,-

Supreme Maishendelbrust dazu Bio-Pilze a la creme und frische Nudeln 24,-

Schulterscherzal dazu Dillfisolen und Erdäpfelschmarrn 19,-

Tafelspitz dazu Apfelkren, Schnittlauchsauc und Erdäpfelschmarrn 20,-

Kalbstafelspitz mit Rahmgemüse dazu Erdäpfelschmarrn 22,-

Kalbskopf gebacken dazu Vogel-Erdäpfelsalat 18,-

Kalbsleber gebacken dazu Vogel-Erdäpfelsalat 18,50

Gefüllte Schweinst Brust mit Semmel-Beinschinkenfülle & gemischtem Salat 16,-

Linsen mit gebratenem Speck dazu Semmelknödel 13,-

Augstburger gebraten auf Kohlgemüse dazu Erdäpfelschmarrn 13,-

Wurzelfleisch vom Wollschwein mit frischem Kren dazu Salzerdäpfel 16,-

Reisfleisch (auf Wunsch mit Parmesanlobel) dazu Blattsalat 13,-

Holzhackernockerl mit Speck, Lauch und Zwiebel 13,-

überbacken mit Käse dazu Blattsalat

Dillfisolen mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 12,-