

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

● Gaumenfreunde ●

APERITIF

Glas Prosecco pur oder mit Pfirsich	4,2
Glas Sekt mit Holunderblüten-, Frühlingsblüten-, Löwenzahn- oder Bio-Dirndlsirup	4,2

NATURSÄFTE IM VIERTEL

Bio-Apfelsaft 2020 von der Eigenfarm aus 20 alten Sorten	2,3
Apfel-Karotte, Apfel-Johannisbeere vom Braunsteiner	2,3
Pfirsichnektar vom Altenriederer	2,4

HAUSGEMACHTE SIRUPE alle BIO

Schwarzer Holler, Dirndl, Flieder, Holunderblüten oder Frühlingsblütensirup von der Eigenfarm	0,3l	Soda 1,8 Leitung 1,6
---	------	----------------------

VORSPIEL

Vegi.... Bunter Vorspeisensalat mit Bio Grünspargel, Knusperkernen und Cranberries, Nüssen und Bauernbrotknusper	5,9
Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,9
Bio-Lamm-Currywurst auf Specklinsen & Stampferdäpfel mit hausgemachtem Ketchup und Kren	7,8
Bio-Schaffrischkäse-Terrine auf Spargel-Grün-Weiß mit Frühlingskräutersalat & Räucherfischen (vegi möglich)	7,9
Carpaccio vom Jungrind Roh & Geräuchert mit Spargel-Linsensalat, Parmesan, Olivenöl & Weichselbalsamessig *****	11
Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	4,2
Spargel-Creme-Suppe. Räucherfische. Knusper	5,6

HAUPTSPIEL tut gut

Vegi.... Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Gemüse-Pestofülle , Salatschüssel und Joghurtdip	13
Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenen Schafkäse	12

• • • • • • • • • • •
• Gaumenfreunde •

Heimischer Frischfisch....von der Fischerei Zöchling

Dreierlei gegrillte Fisch-Filets auf 18
Wiesenkräuter-Pesto-Bandnudeln mit Oxherz-Paradeiser-Ragout

Cross gebratenes Filets vom Bach-Saibling auf 18
Spargel-Kräuter-Dinkel-Risotto

Duett von Goldforellen- und Lachsforellenfilets auf
Erdäpfel-Gnocchi mit Spargelgemüse und Zitronen-Safranschaum 18

Galloway-Jungstier aus Steubach, Fam. Ringelhahn

Im Blaufränkisch Geschmortes vom Galloway-Jungstier 19
mit Erdäpfelknödel. Ingwer-Dirndl-Rotkraut

Hottes -Curry vom Galloway Jungstier mit 17
Gemüse-Cous-Cous und Knusperzigarre

Handgeschnittenes Galloway-Beuscherl mit Wurzelgemüse 14
Majoran und Erdäpfelknödel als Vorspiel 7,4

Marchfelder Spargel

„Gebackene Spargelwickler“ im IPA-Bierteig 19
mit Schinken und Käse gewickelt, dazu Garten-Kräuterdip
und Frühlingssalate (**vegi** möglich)

„Gebackenes Spargelschnitzel“ 18
gefüllte Hühnerbrust mit Kraut-Speck-Käse-Spargelfülle dazu
Sesamerdäpfel und 2erlei Dips

Rosa gebratenes Kalbs-Steak mit Lavendel & Rosmarin 27
auf Erdäpfel-Spargel-Jungzwiebel Gröstl & Knusperspeck

Das gebackene Kalbs-Pariserschnitzel aus der Pfanne mit 19
Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn 14
aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel

Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel & Salatschüssel 14

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 7,8