

Vorspeisen

feine Räucherlachs-Bärlauchterrine

mit Oberskren fein garniert,
dazu hausgemachtes Baguette

bunter Salat

mit Uhudler-Honigdressing
& gerösteten Kernen

Vogersalat mit Kernölvinaigrette,
gebratenem Speck & gebackenem Ei



Suppen

klare Rindsuppe

mit Einlage

Bärlauchcremesuppe

mit Blätterteigstangerl



Unsere Speisen werden vorzugsweise
aus Bioprodukten hergestellt & regional bezogen.

Hauptspeisen

Geschmorte Lammstelze
mit Rahmpolenta & Ratatouille

Lammkotelette mit feinem Safterl
dazu Braterdäpfel & Speckbohnen

Irish Stew
mit hausgemachtem Brot,

gebratener Saibling
auf Bärlauchrisotto & Fenchelgemüse

klassisches Cordon Bleu
mit Erbsenreis & Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten
mit Braterdäpfeln & Röstzwiebel

Bunter Salat mit Hendlstreifen
gebraten oder gebacken & Hausdressing

Hirtenspieß
mit Kräuterbutter, Pommes & feinem Dip

Bärlauchnockerl
in pikanter Gemüserahmsauce,
& kleinem Salat

Dreierlei Nudeltaschen
hausgemacht & gefüllt
auf brauner Butter & kleinem Salat



Unsere Speisen werden vorzugsweise
aus Bioprodukten hergestellt & regional bezogen.



Beilagen

Braterdäpfel

Gebackene Süßkartoffeln

Sauerteigbrot, hausgemacht

Gegrillter Karfiol mit Butterbröseln



Desserts

Tagesmehlspeise

klassisches Tiramisu im Glas

Panna Cotta mit Beeren im Glas

Bauernkrapfen mit Preiselbeerschlag



Unsere Speisen werden vorzugsweise
aus Bioprodukten hergestellt & regional bezogen.