

Im Frühling empfiehlt der Küchenchef:

VORSPEISEN

Quinoa-Spargelsalat

mit Prosciutto vom Malzner ... 10,20

Spargel-Cordon-bleu

auf Erdäpfel-Vogersalat ... 9,50

SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Croûtons ... 4,80

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen ... 4,80

HAUPTSPEISEN

In Osterbock geschmortes Lammhaxerl

mit Polenta, mediterranem Gemüse und grünem Spargel ... 17,20

Gegrillte Landhendlbrust

gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, auf Spargel-Einkornrisotto,
in Liebstöckljus ... 16,80

Gegrilltes Filet vom Eismeersaibling

auf Bärlauch-Fettuccine mit Spargel und Tomate ... 22,90

Filetsteak von der Mühlviertler Kalbin

mit Erdäpfelgratin, weißem Spargel, Weißbier-Hollandaise und Schalottenjus ... 29,00

Grüner und weißer Spargel

serviert mit gegrilltem Schinken, Weißbier-Hollandaise und Petersilerdäpfeln ... 14,60
vegetarisch ... 12,60

DESSERT

Erdbeer-Pannacotta

mit Cantuccini und einem Schuss Pale Ale ... 5,90

Schokokuchen im Glas

mit einer Creme vom Freistädter Rotschopf und Pistazieneis ... 6,90

Zum Lammhaxerl
empfiehlt der Biersommelier
unsere

MÜHLVIERTEL
BIERVIERTEL
Bio Cuvée

