

*Im Frühling
empfiehlt unser Küchenchef Markus*

VORSPEISEN

Ochsenschlepp im Weißbiertempurateig

auf Erdäpfelstampf mit Oliven und fermentierten Knoblauch ... 10,40

Frühlingsrolle mit Schweinebauch

auf mariniertem Kraut mit Sesamemulsion ... 8,30

SUPPE

Bärlauchsuppe

mit Schwarzbrotcroûtons ... 4,80

HAUPTSPEISEN

Filetsteak von der Mühlviertler Kalbin (200 g)

mit gratinierten Rahmerdäpfeln, Grillgemüse und Portweinschalotten ... 29,00

In Rotschopf geschmortes Lammhaxerl

auf gebratener Polenta, mit grünem Spargel und sautiertem Paprika ... 18,80

Gekochtes Rindfleisch vom Kernlandochsen

mit Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse, sautiertem Spinat und Apfelkren ... 16,20

Mit Prosciutto und Mozzarella gefüllte Brust vom Freilandhendl

auf Bärlauchnocchi, Rosmarinjus und grünem Spargel ... 16,90

Bärlauchknödel, gefüllt mit Schafskäse vom Ortner, Gutau

auf jungem Spinat, mit Tomatensugo ... 11,30

Erdäpfelgnocchi in Bärlauchrahmsoße

mit Wildkräutersalat und rosa Pfeffer ... 9,20

DESSERT

Vanilleparfait

auf Erdbeersalat mit Waldmeister-Macaron ... 6,90

Hausgemachte Kuchen und Torten nach Tagesangebot ... 3,20

*Zum gekochten Rindfleisch
empfiehlt der Biersommelier
unser*

Pegasus

