

Im Sommer empfiehlt unser Küchenchef Markus

VORSPEISE

Carpaccio vom Black Angus / Saxl, Schenkenfelden
Sautierte Eierschwammerl / Rucola / Parmesan ... 11,80

Sommer-Bowl

Thunfisch / schwarze Bohnen / Reis / Mango / Avocadodressing ... 10,80

SUPPE

Kräftige Rindsuppe / Frittaten oder Leberknödel ... 4,50

Cremesuppe vom gelben Paprika / Speckchip ... 4,90

HAUPTSPEISE

Grill-Kotelette vom Landschwein

Rosmarinbraterdäpfel / Ratatouille / Kräuterbutter ... 13,90

Puten-Cordon-Bleu

Prosciutto / Mozzarella / Basilikum / Tomate / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren ... 14,60

Gegrilltes Filet vom Freiwaldlaxn

Schaumberger, Windhaag
Eierschwammerlrisotto / Zucchini-Karottengemüse / Pesto ... 19,40

Filetsteak vom Black Angus (200g) / Saxl, Schenkenfelden

Eierschwammerl-Rahmsoße / Erdäpfelgratin / Saisongemüse ... 29,50

Eierschwammerl in Rahmsoße

Kräutertagiatelle / Parmesan / gemischte Blattsalate ... 13,20

DESSERT

Topfenknödel

Butterbrösel / Marillenröster ... 8,40

Schokoladenmousse

Maraschinlikör / Erdbeeren / Pistazien ... 6,20

Hausgemachte Kuchen und Torten von unserer Konditormeisterin nach Tagesangebot ... 3,20

Zu unseren Sommergerichten
empfiehlt der Biersommelier
unser
Midium

