

Endlich Sommer!

Vorspeisen

Gebeizte Hopfen-Lachsforelle 13,80
Gurkeneis / Krensaucerrahm / Butters toast

Tomate-Mozzarella 9,20
Basilikumpesto / Rucola / Pinienkerne

Eierschwammerlrisotto 10,80
sautierte Hühnerleber / Rucola / Parmesan

Vegane Bowl 8,90
Reis / Salat / Sojabohnen / Radieserl /
Mais / Granatapfelkerne / Beeren /
mariniert mit Erdnuss-Mangodressing

Als Topping empfehlen wir:

Roastbeef vom Black Angus 7,80
Blue Label Garnelen 9,30
Vegane Sojanuggets 6,90
Gegrillte Brust vom Freilandhendl 6,90

Hauptspeisen

Schopfsteak vom Grill 16,40
gratinirt mit Tomaten und Cheddar-Käse /
Ratatouille / Braterdäpfel / Bierbratlsaft

Gegrillte Brust vom Wildmsthendl ... 19,90
vom Saxl, Schenkenfelden /
Eierschwammerlrisotto / Rosmarinjus /
Tomaten-Zucchini-gemüse

Sämiges Kalbsrahmbeuscherl 14,40
Semmelknödel / Wurzelgemüse / Kapern

Orecchiette „Aglio e olio“ 11,90
junger Spinat / Parmesan
auch vegan möglich

Eierschwammerlrisotto 16,80
sautierte Hühnerleber / Rucola /
Parmesan



Dessert

Zerlei Schokomousse 8,40
mit Marascino marinierte Erdbeeren /
Haselnusscrumble

Hausgemachte Kuchen und Torten 3,50
von unserer Konditormeisterin /
nach Tagesangebot

Zur Wildmsthendl-Brust
empfiehlt der
Biersommelier
unser
Lager

