

# Menüvorschläge

## Menü „Eins“ Euro 33,20

Zartes Kerbelcremesüppchen mit Topfenockerln

\*\*\*

Spargelsülzchen mit knackigen Frühlingssalaten  
in Himbeervinaigrette dazu Baguette

\*\*\*

Medaillon vom Roastbeef im Speckmantel „Gärtnerin“  
mit hausgemachter Sauce Bearnaise, Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Erdbeer-Orangeragout mit Panna cotta

---

## Menü „Zwei“ Euro 34,60

Feines Möhrenrahmsüppchen mit Liebstockel-Nockerln

\*\*\*

Spargelsalat in Honig-Koriandervinaigrette mit Sprossen, garniert  
mit gebrutzelter Riesengarnele und Baguette

\*\*\*

Barbarie-Flugentenbrust „Rosa gebraten“ in flambierter Cognac-  
Rahmsauce dazu hausgemachte Wildkräuter-Buwespitzle und  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Zartes Erdbeer-Tiramisu

---

## Menü „Drei“ Euro 36,80

Aromatisches Kartoffelcremesüppchen mit frischen Wildkräutern  
und Croutons

\*\*\*

Timbale von Steinchampignons mit Salat von Ofentomaten und  
Rucola dazu Baguette

\*\*\*

Erdbeersorbet mit Prosecco

\*\*\*

Geschmortes Rinderbäckle in kräftiger Dornfeldersauce dazu  
Möhren-Kartoffelstampf und grüne Schwenkbohnen

\*\*\*

Bayrische Vanillecreme mit bunter Früchtegarnitur

## **Menü „Vier“ Euro 36,80**

Süppchen von Zuckerschoten mit Radieschen-Röstbrot

\*\*\*

Rucola-Blattsalat in Balsamicovinaigrette mit Melone  
und „Unserem Hausgeräuchertem“ dazu Baguette

\*\*\*

Zitronen-Basilikum-Sorbet

\*\*\*

Lachstranche in feiner Morchelsahne mit frischem  
Bärlauch-Spinat und Neuen Kartoffelchen in Butter  
Geschwenkt

\*\*\*

Weißer Mousse au chocolat mit Kompott vom  
Himbeer-Rhabarber

---

## **Menü „Fünf“ Euro 38,80**

Würziger hausgeräucherter Wildschweinschinken mit  
Salat von Stangenspargel und Frühlingszwiebeln dazu  
Baguette

\*\*\*

Kaltes Russisches Gurkensüppchen

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit frischem Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln

\*\*\*

Crème Caramell mit Obstsalat

\*\*\*

Camembert aus der Normandie mit  
Birnenkompott und Baguette

---