

A LA CARTE



LAUWARMER SPARGELSALAT GETROCKNETE TOMATEN WILDKRÄUTER	15.-
BEEF TATAR vom Rinderfilet RÖSTZWIEBEL WILDKRÄUTER WACHTELEI	25.-
„VITELLO“- RÄUCHERFORELLE KALBSRÜCKEN RADIESCHEN PARMESAN KAPERN	19.-
RINDSUPPE MIT TAGESEINLAGE WURZELGEMÜSE SCHNITTLAUCH	7.-
SPARGELCREMESUPPE SPARGELEINLAGE HAUSGEBEIZTER LACHS	9.-
TOMATISIERTE FISCHSUPPE HECHTNOCKERL FENCHEL	9.-
LAMMROLLBRATEN (vom Zelzergut) SEMMELFÜLLE SELLERIECREME FLOWER SPROUTS	27.-
WEIßER UND GRÜNER SPARGEL HOLLANDAISE GRÜNKOHL- ROGGENKRAPFEN	24.-
BOUILLABAISE SAFRANERDÄPFEL FENCHEL BAGUETTE ROUILLE KÄSE	32.-
STEIRISCHES WURZELFLEISCH vom Größminger Duroc WURZELGEMÜSE ERDÄPFEL KREN	25.-
BÄRLAUCHRISOTTO SPARGEL WILDKRÄUTER GEBEIZTER DOTTER	18.-
TOPFENKNÖDEL RHABARBERRAGOUT VANILLEEIS	13.-
CRÈME BRÛLÉE SORBET	11.-