

Kulinarischer Kalender vom 14.03. – 25.03.2018
„Kräuterduft liegt in der Frühlingsluft“

Vorspeise und Suppen

Kalbfleischsülzchen an Salat in Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette	8,90 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Grießnockerl und Gemüsestreifen	4,50 €
Kräutercremesuppe mit Radieserl und Croûtons	4,70 €

Hauptgerichte

Buntes Gemüseallerlei mit Champignons und Austernpilzen in Olivenöl gebraten mit frischen Kräutern, Mozzarella-Kugeln, Fetakäse und einer gefüllten Ofenkartoffel	12,50 €
...mit gebratenen Wolfsbarschfilets	19,50 €
Rosenheimer Würzschnitzel vom Schweinerücken mit Senf und Meerrettich in der Kräuterpanade gebraten, dazu Kartoffelgrösti mit Majoran, Kümmel, Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebeln und ein Feldsalat	13,50 €
Zartes Kalbsragout mit Rosmarin, Thymian und Paprika in Rahm, dazu Semmelknödel und ein gemischter Salat	16,80 €
Tournedos vom Rinderfilet (200g) mit „Café de Paris-Buttersoße“, grünen Bohnen im Speckkleid und überbackenen Kartoffeln	24,50 €
Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten auf Bandnudeln in Pesto-Sahne mit Kirschtomaten, Rukola und Parmesan	18,50 €

Desserts

Panna Cotta mit Minz-Pesto und frischen Beeren	6,80 €
Rosmarin-Honig-Eisparfait mit Orangenfilets und Mandelgebäck	7,20 €

...und ab dem 28.03.2018 lautet unser kulinarisches Motto
„Zart und delikate – Lamm und Hausgeflügel“