

Tanz in den Mai

- vom 13.05.2019 bis 19.05.2019 -

Frühlingsgefühle

2erlei mariniertes Spargel [i,j], Preiselbeer-Dressing [i,j], Vogerlsalat
gebackener Schafskäse [a,c,g] **11,90**

Hausgemachte Bratensülze

mit Kräuterdip [g], Bratkartoffeln, mariniertes Blattwerk [i,j] **10,50**

Cremesupperl vom Spargel [g,i]

Bärlauch-Croutons [a,g] **6,50**

Duett vom Feld

mit Bärlauchfrischkäse [g] gefüllte Ofenkartoffel, 2erlei Spargel, Salatbouquet [i,j] **16,90**

Lachs trifft Garnele [d,b]

Spargelragout [g,i], Bärlauch-Linguine [a,c,g] **22,50**

Portion frischer Stangenspargel

zerlassene Butter [g] oder Sauce Hollandaise [c,g], Petersilien-Erdäpfel [g] **18,50**
kleine Portion **15,90**

...was es dazu noch braucht...

- Kochschinken aus der Wirtsmetzgerei **6,90**
- kleines Wiener Schnitzel [a,c,g] **8,90**
- Saiblingsfilet [d] vom Grill **8,90**
- Rinderfilet (220g) mit Kräutern aromatisiert **18,90**

Salat „Barnabas“

Marktsalate [i,j], Rinderfiletfetzen, eingelegte Spargelstückerl [g], Melone, Hartkäsespäne [g]
18,90

Ofenfrische Rindsroulade „Hausfrauen Art“ [g,i,j]

Kräftige Rotwein-Senf-Sauce [g,i], Gemüse-Durcheinander [g]

Erdäpfel-Bärlauch-Stampf [g] **19,90**

kleine Portion **16,90**

Gebratene Kalbsleberscheiben [a]

Schalotten-Sauce [g,i], Erdäpfelstampf [g], Apfelspalten, Speckscheibe

gebackene Metzgerzwiebeln [a,g] **20,50**

kleine Portion **17,50**

Spöckmeier Pfandl

Schweinshaxe, Grillhendl, Fleischpflanzerl [a,c,g], Würstelvariation, Dunkelbiersauce [g,i]
2erlei Knödel [a,c,g], Kartoffelpüree [g], Fasssauerkraut

(FÜR 2 ODER 4 PERSONEN) **pro Person 24,90**

„Feiges Huhn“

Hühnerbrust, Bärlauch-Kruste [a,g], Tomaten-Sauce [i], Bratgemüse „du Chef“
überbackene Erdäpfel [g] **16,90**

Topfenstrudel [a,c,g,h]

marinierte Beeren, geeister Pistazienschaum [c,g,h]

8,90