



## Vorspeisen & Suppen:

<b>GEBACKENER BÜFFELMOZZARELLA</b>   AVOCADO   MELONE   TOMATE	<b>14,50 €</b>
<b>SPARGELCREMESUPPE</b>   EINLAGE   BÄRLAUCH PESTO	<b>7,00 €</b>
<b>BEILAGEN SALAT</b>   GEMISCHTER SALAT   GURKE   TOMATE	<b>4,50 €</b>

## Hauptgerichte:

<b>BUNTER SALAT</b>   GEBACKENER SPARGEL   SAUCE TATAR	<b>19,50 €</b>
<b>SCHWEINEBAUCH VOM BIOSCHWEIN MIT KNÖDELFÜLLUNG</b>   DUNKELBIER-SOÛSE   SPECK-KRAUTSALAT	<b>23,00 €</b>
<b>CORDON BLEU VOM SCHWEIN</b>   SÜDTIROLER SCHINKEN   BERGKÄSE   KARTOFFEL-SPARGELSALAT	<b>24,00 €</b>
<b>KALBSBRATEN</b>   COGNACRAHM   BUTTERS PÄTZLE   GEMÜSE	<b>27,00 €</b>
<b>PILZRAVIOLI</b>   BABYSPINAT   TRÜFFELSCHAUM	<b>20,00 €</b>
<b>BÄRLAUCH GNOCCHI</b>   WURZELGEMÜSE   GEBACKENER BLUMENKOHL	<b>20,00 €</b>
- „ - MIT LACHSFORELLENFILET	<b>26,00 €</b>
<b>PORTION BAYERISCHER SPARGEL</b>   SCHNITTLAUCHKARTOFFELN   SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER	<b>20,00 €</b>
- „ - MIT WIENER SCHNITZEL	<b>30,00 €</b>
- „ - MIT LACHSFORELLENFILET	<b>29,00 €</b>
- „ - MIT US-STEAKHÜFTE	<b>34,00 €</b>
- „ - MIT WACHOLDER- UND SÜDTIROLER SCHINKEN	<b>27,00 €</b>

## Dessert:

<b>GEBACKENE APFELROLLE</b>   CREME PATISSIÈRE   KIRSCH-WALDMEISTEREIS	<b>9,00 €</b>
<b>WEIßES SCHOKOMOUSSE</b>   RHABARBER   ERDBEERE   EIS	<b>11,00 €</b>