

SPEISEKARTE

Menü: Spargelcremesuppe 15,50€
Schwarzbrot-Croutons/ Obershaube/ Schnittlauch

Duett vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust & Kalbstafelspitz/ Rosmarinsaft/ Reis/
.....glasiertes Karottengemüse/ gemischter Salat

„Früchteeisbecher“

.....frisches Obst/ Sahne

Sur- und Schweinebraten 9,50
Semmelknödel/ Kartoffelknödel/ gemischter Salat

Rehbraten vom Maibock 15,90
Rotweinsauce/ Serviettenknödel/ Kroketten/ Preiselbeeren/
gemischter Salat

Spargel & Kalbsschnitzel 17,90
frischer Eferdinger Spargel/ kleines Kalbsschnitzel/ Petersilien-Erdäpfel/
Preiselbeeren/ gemischter Salat

Spargel & Rinderfilet 22,90
Frischer Eferdinger Spargel/ Medaillons vom Innviertler Rinderfilet (ca. 200g)
Sauce Hollandaise/ Kräuterbutter/ Petersilien-Erdäpfel/ gemischter Salat

„Serbischer Rostbraten“ 16,90
gefüllt mit Speck/ Zwiebel/ Käse/ Paprika/
Letschoreis/ Potato Wedges/ Natursaft/ Kräuterbutter/ gemischter Salat

„Bauern Cordon bleu“ 12,90
gefüllt mit Speck/ Champignons/ Käse/
Reis/ Petersilien-Erdäpfel/ gemischter Salat

„Schlemmer-Salat“ 10,90
Bunt gemischter Salatteller/ gebackene Schinken-Spargel-Röllchen/
Kartoffel-Frischkäse-Tascherl/ Joghurt-Dressing/ Radieschen

VEGETARISCH & FISCH

Fettuccine Spargel (Bandnudeln) 8,90
Pesto/ Spargel/ leichtes Sahneseauce/ frischer Parmesan/ Rucola/ gemischter Salat
• wahlweise mit Schinkenstreifen 9,90

Frische Bio-Forelle „Müllerin Art“ oder gebacken 13,90
Ofenkartoffel/ Sauerrahmsauce/ bunt gemischter Salatteller

DESSERTS:

Heidelbeer-Torte/ Milka-Torte/ Malakoff-Torte/ Beeren-Schnitte/ Russische Birnen-Torte/ Topfenstrudel

Gebackene Hollunderblüten 5,50
Marillen Eis/ Sahne/ Zimtzucker/ Passionsfruchtsauce