

FRÜHLINGSKARTE

Osterschinken	11,50
Mit Bärlauchpürée und frischem Steirerkren	
Bärlauchcremesuppe	4,80
Mit Kräuterkrennockerl	
Saltimbocca	23,50
Kalbsschalenschnitzel mit Salbeiblätter und Prosciutto belegt auf Tagliatellesockel, mit Romanescorosen und im Natursaft 1 serviert	
Wiener Fiakergulasch	14,90
Herzhaftes Rindsgulasch mit Serviettenknödel, Frankfurter, Gurkerl und Spiegelei	
Hühner Cordon Bleu	15,50
Mit Bärlauch, Mozzarella und Schinken gefüllt, dazu Reis und gemischter Salat	
Lammkrone	26,50
Gratiniert mit Feta-Schalotten-Kräuterkruste, auf Frühlingsgemüse und Daikonkresse-Erdäpfelpürée	
Lachsforelle vom Grill	21,90
Auf Prosecco-Rahmspinat und gebratenen Ofenerdäpfeldukaten	
Saibling im Ganzen	22,50
In brauner Butter gebraten, dazu Schwarzwurzel-Erdäpfeln und Blattsalat „Eisberg“	
Kabeljaufilet	18,90
Zart gegrillt, an Zitronen-Petersilsauce, Rosengemüse und Dampferdäpfeln	
Bärlauchtagliatelle - Vegi	14,50
Auf gegrilltem Räuchertofu, mit Blattsalat und Joghurtdressing	

Milchrahmstrudel

Mit warmer Vanillesauce

5,50

SÜSSER GENUSS