



APERITIF: EIN GLAS RIBISELSEKT 0,15L 4,50 €

### Vorneweg

Mogndratzerl – kleine Überraschung aus der Küche	6,50 €
Bayerische Frühlingsrolle mit Schweinefleisch und Limettendip	7,90 €
Gemüse-Tempura mit Miso-Mayonnaise -vegan-	11,50 €
Gefüllte Steinpilzchampignons im Speckmantel mit Sauerrahm und Pesto	12,50 €

### Suppen

Rindssuppe / Gemüsebrühe mit Schwarzbrot-Kasknödel	6,50 €
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch -vegan-	5,90 €
Kohlrabicremesuppe mit gebeizter Lachsforelle	8,50 €

### Hauptgerichte -vegetarisch & vegan-

Bärlauchknödel mit Paprika-Rahmkraut und Parmesan	16,90 €
Erdnusscurry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis -vegan-	12,50 €
Kichererbsenpalatschinken mit Ofengemüse, Bärlauchpesto und Feta	16,50 €
-auf Wunsch vegan-	



## Hauptgerichte

Ochsenwadlgulasch mit Topfenspätzle und Salat	21,- €
Entenbeuscherl (Ragout aus Innereien) mit Semmelknödel	15,50 €
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Salat	15,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
Saiblingsfilet mit Safransauce und Gemüse Couscous	28,90 €
Gebackenes Forellenfilet mit Erdäpfel-Gurkensalat und Bärlauchdip	25,90 €
Frühlingsalat mit rohem Schinken, Bärlauch, Heumilchkäse und Oliven	16,90 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Currywurst mit Pommes frites und Salat	12,80 €
Wurstsalat   Schweizer Wurstsalat	10,90 € 11,50 €

## Desserts

Powidltascherl mit Butterbrösel und Vanilleeis (Dauer ca. 20 min)	11,90 €
Weißes Schokoladen-Joghurtmousse mit Himbeer-Rhabarbersauce	7,90 €
Karamellparfait mit Marillenröster -vegan-	9,20 €
Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,50 €

## Eissorten

Vanille \* Schokolade \* Walnuss \* Amarena \* Espresso-Krokant \* Quark-Mandarine

Passionsfrucht \* Himbeer (Sorbets)

Wir behalten uns vor, für Umbestellungen 1,50 € zu berechnen.