



Zeit zum Genießen ...

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
Tirolerknödel

ODER

Frittaten

€ 4,00

Kohlrabi-Kräutercremesuppe

Räucherlachs

€ 4,90

Süßkartoffel-Limettencremesuppe

geröstete Erdnüsse

€ 4,90

VORSPEISEN

Beef Tartar

Toastbrot | Wachtelspiegelei

Rotwein Schalotten Chutney

90 Gramm € 12,90

140 Gramm € 18,50

Avocado-Mangosalat

2 Stück gegrillten Riesengarnelen

Vogelersalat | Knoblauchbaguette

€ 11,80

FLEISCHLOS

Bärlauch-Ricotta-Ravioli hausgemacht

braune Butter | mariniertes Radicchio

€ 11,90

Spinatsalat

Schafskäse | Kartoffelcroutons

Radieschen-Vinaigrette

€ 10,90

Bunter Gemüsestrudel

leichte Kräutersauce

€ 10,20

FLEISCHGERICHTE

Pfeffersteak vom Premiumrind

Trüffel-Wedges

Tomaten-Auberginen-Gemüse

€ 29,90

Knuspriger Bio Schweinebauch

geschmortes Weißkraut

Semmelknödel

€ 16,20

Zarte Maishendlbrust

gefüllt mit getrockneten Tomaten & Mozzarella

Basilikumrisotto

€ 15,80

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsforellenfilet

Stampfkartoffeln | Frühlingsgemüse

€ 16,80

Red Snapper-Filet

Quinoa-Risotto | Mandelbrokkoli

€ 18,80

Goldbrassenfilet

Bärlauch-Tagliatelle hausgemacht

Tomaten Confit

€ 17,80

Salatschüsserl

vitaminreicher gemischter Salat

€ 4,10

TYPISCH KREMSI

Wiener Schnitzel

ODER

Cordon Bleu

vom Schwein

Petersilienkartoffeln

€ 11,00 / € 12,50

Genussteller

3erlei vom Grill

Grillgemüse | Pommes frites

Kräuterbutter

€ 15,90

Backhendelsalat

Gebackene Hühnerbruststreifen | Kürbispanier

Erdäpfel- und Blattsalat

€ 10,20

Gulaschsuppe

pikant gewürzt | Semmel

€ 5,50

DESSERT

Rhabarber 3erlei

Ragout | Streuselkuchen | Mascarponeeis

€ 6,50

Schoko-Pistazien-Tarte

Blutorangen-Sorbet

€ 7,80

Eispalatschinke

Mandeln | Schlagobers

€ 6,20

Käseteller

Chilimandeln | Feigensenf

€ 9,80

*Auskünfte über Allergene erhalten Sie
bei unserem geschulten Servicepersonal*

Gebäck diverse Sorten

€ 1,20

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENTEAM



Bärlauchcreme-Suppe

mit Croutons

€ 4,90

s'Leckerli

Zart rosa Schweinefilet

Bärlauch-Rahmspätzle | Röstzwiebeln

€ 16,80

Natur gegrilltes Saiblingsfilet

Bärlauch-Risotto | Zitronen-Weißweinschaum

€ 16,90

Gefüllte Hühnerbrust

Bärlauchspinat und Schafskäse

Polentacreme | Portwein-Jus

€ 14,80

Hausgemachtes Eis | Sorbet

fragen Sie nach den verschiedenen Sorten

€ 1,80 pro Kugel

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner · Steinfeder

Domäne Wachau · Wachau

Glas € 3,90 · Flasche € 23,00

Gemischter Satz

Weingut Zahel

Glas € 3,70 · Flasche € 22,00

Opus Eximum · Cuvée No 26

Gesellmann · Deutschkreuz

Glas € 5,60 · Flasche € 33,00