

# Menü 1

Mitte Juni bis August 2019

Carpaccio vom Brezenknödel  
in Weißbiervinaigrette mit sautierten Pfifferlingen



Rosa gebratenes Schweinefilet  
mit Portweinjus und Dreierlei vom Blumenkohl



Bayrisch'Crème  
mit Sauerkirschenragout und Baiser

pro Person 37,00 €

# Menü 2

Mitte Juni bis August 2019

Gurkenkaltschale  
mit Ginsahne und Garnelen im Kartoffelmantel



Lachstranche auf der Haut gebraten mit Citrushollandaise,  
geschmortem Chicorée und Erbsenpüree



Clafoutis  
mit weißer Luftschokolade und Rhabarbereis

pro Person 39,50 €

# Menü 3

Mitte Juni bis August 2019

Tomatencrèmesüppchen  
mit Basilikum-Mozzarella-Knödel



Saltimbocca vom Kalbsrücken  
mit Weißweinsauce, Rucola-Spinat und Fettuccine



Crème Brûlée vom Espresso  
mit Karamell-Salz-Eis

pro Person 44,00 €

# Menü 4

Mitte Juni bis August 2019

Pilzterrine im Lauchmantel  
an Kräuterschmand und geröstetem Walnussbrot



Tafelspitzbouillon mit Sherry und Nudeltascherl



Maishähnchenbrust und sein Futter



Schokoladenmousse  
mit Sommerbeeren und Honigkresse

pro Person 45,00 €

# Menü 5

Mitte Juni bis August 2019

Knoblauchrahmsüppchen  
mit Basilikum-Croûtons und frischen Kräutern



Rinderlendensteak in der Pfefferkruste,  
dazu gegrillte Zucchini und Rosmarinkartoffeln



Zitronentarte und Joghurteis

pro Person 41,50 €

# Menü 6

Mitte Juni bis August 2019

Burrata auf lauwarmem Zwergtomatenragout  
mit Olivenöl und Parmesanchips



Cappuccino von Pfifferling und weißer Tomate



Gebratenes Zanderfilet  
auf gelbem Karottenrisotto und wildem Kräutersalat



Panna Cotta von der Callebaut-Schokolade

pro Person 46,50 €

# Menü 7

Mitte Juni bis August 2019

Geräuchertes Paprikaschaumsüppchen mit Curryespuma



Rosa gebratene Lammhüfte  
mit Grillgemüse und Thymian-Polenta-Schnitten und  
geröstete Knoblauch-Schalotten-Jus



„Bananensplit im Glas“  
Bananencreme, Schokoladenmousse,  
Sahne und Hippe

pro Person 39,00 €

# Menü 8

Mitte Juni 2019 bis August 2019

Roastbeef „57“  
mit Tomatenschmand, frittiertem Rucola,  
Kapern und eingelegter Senfsaat



Doradenfilet  
mit gegrilltem Lauch und roten Currylinsen,  
dazu Beurre Blanc



Allerlei Himbeeren  
mit Vanille-Wodka-Shot

pro Person 44,00 €



# Menü 9

Mitte Juni bis August 2019

Gebeizte Lachsschnitte  
mit gepickeltem Fenchel und Honig-Dill-Vinaigrette



Rosa gebratene Entenbrust  
mit Sauerkirschenjus, gebratenem grünen Vanillespargel  
und Macaire-Kartoffeln



„Zweierlei Limette“  
Küchlein und Eistee mit Erdbeereis

pro Person 46,00 €

# Vegetarische Hauptgänge

Mitte Juni bis August 2019

Pfifferlingsrisotto  
mit gebratenen Pilzen und marinierten Wildkräutern

oder

Zitronen-Couscous  
mit Tempura vom Blütengemüse und Minzjoghurt

oder

Offene Gemüselasagne mit Parmesanschaum

oder

Gratinierter Fetakäse  
an lauwarmem Antipastisalat