

# Menü 1

April bis Juni 2020

Bärlauchcrèmesuppe mit Crêperöllchen  
und geräucherter Entenbrust



Rosa gebratener Lammrücken unter der Tomatenkruste  
mit gegrilltem Vanillespargel und Kräutergnocchi



Crème Brûlée von Bailey's  
mit Erdbeersorbet und Tonkabohnen-Espuma

pro Person 48,50 €

# Menü 2

April bis Juni 2020

Kalte Lasagne von Antipasti,  
altem Balsamico und Rucola



Duett vom Rind  
Flanksteak & Boefflamotte  
an Kohlrabistiften und Ricottanockerl



Dreierlei hausgemachte Sorbets  
mit frischen Beeren und Baiser

pro Person 45,50 €

# Menü 3

April bis Juni 2020

Wan-Tan von Garnelen auf Algen-Mangosalat



Teriyakilachs mit knackigem Wokgemüse  
und Wasabicrème



Matcha-Sorbet mit gegrillter Ananas  
und Zitronencrumble

pro Person 45,50 €

# Menü 4

April bis Juni 2020

Klare Tom-Yum-Suppe mit Sesamöl-Spaghetti



Gegrillte Maishendlbrust mit grünem Chilispargel  
und geröstetem Kartoffelstrudel



Trilogie von der Zitrone  
Küchlein, Sorbet & Eistee

pro Person 38,50 €

# Menü 5

April bis Juni 2020

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Pilzstrudel



Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
gemischtem Schinken und Butterkartoffeln



Erdbeer-Tiramisu im Glas  
mit Vanilleeis

pro Person 38,50 €

# Menü 6

April bis Juni 2020

Zweierlei mariniertes Spargel mit Erdbeeren,  
Parmaschinkenchip und Kräuterbaguette



Crêpinette vom Schweinefilet  
mit Spinat und sonnengetrockneten Tomaten  
an gerührter Polenta



Schokoladen-Brownie mit Sorbet vom Granny Smith  
und Pistazien-Sabayon

pro Person 40,00 €

# Menü 7

April bis Juni 2020

Klare Tomatenessenz mit Quarkstrudel



Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
mit geblämmtem Lauch und Schichtkartoffeln



Panna Cotta von der Vanille  
mit Erdbeersalat und Basilikumsorbet

pro Person 44,50 €

# Menü 8

April bis Juni 2020

Vogelssalat im Gurkenring mit Dill-Senf-Dressing  
und Steckerlfisch vom Zander



Feines Spargelragout im knusprigen Filoteig  
mit geschmorten Tomaten und Hollandaise



Kalbsrückensteak an Cognacjus auf Zucchini-Risotto  
und Parmesan-Canneloni mit Bärlauchcrème gefüllt



„Vodka-Himbeere“  
Clafoutis mit Himbeersorbet und Vodka-Vanilleshot

pro Person 59,50 €



# Menü 9

April bis Juni 2020

Lauwarmes Filet vom Bachsaibling  
mit Schmorgurken und frischem Kren



Schweinebauch „48“ in Dunkelbiersauce  
mit Kümmel-Spitzkraut und bayerischen Kartoffelgnocchi



Crema Catalana mit Ingwer  
und Joghurt-Rhabarbereis

pro Person 38,50 €

# Menü 10

April bis Juni 2020

Maiscrèmesüppchen  
mit gebackener Chorizo



Gebratenes Wolfsbarschfilet mit gegrillten Salatherzen  
und roten Currylinsen



Halbgefrorenes vom Eierlikör  
an Gartenbeerenragout

pro Person 38,50 €

# Vegetarische Hauptgänge

April bis Juni 2020

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und Notzinger Kartoffeln

oder

Palatschinkenstrudel mit Zucchini-Mozzarella-Füllung  
auf Cocktail-Tomatenragout

oder

Kohlrabi „Picatta“ in der Parmesan-Eihülle  
auf Ingwer-Blattspinat