



# Saison - Schmankerl



## Aperitif

„Rhabarber-Erdbeer-Sprizz“

Rhabarber-Mus, Erdbeersirup, Soda, Prosecco, Zitronenmelisse

Gerne auch mit alkoholfreiem Prosecco

EUR 7,50 / Glas

## Vorspeise

Spargelsalat mit Zitronenvinaigrette, Ei und Radieserl und Hirschschenken EUR 15,90

## Suppe

Spargelsuppe mit Spargelstückchen, Sahnehaube und Kerbel EUR 6,90

## Hauptgerichte

Teigtascherl mit Bärlauch – Pilzfüllung in Rahm mit Walnüssen und gehobeltem Parmesan EUR 16,90

Portion frischer Spargel EUR 21,90  
mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise

Wahlweise mit:

- kleinem Wiener Schnitzel EUR 29,90

- gemischtem Schinken EUR 28,90

- gegrillter Rinderlende EUR 33,90

- gegrilltem Zanderfilet EUR 30,90

Aus heimischer Jagd:

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben EUR 24,50

Rehrücken „rosa gebraten“ mit Portweinsauce, gebratenem Spargel und Bärlauch-Schupfnudeln EUR 34,90

## Dessert

Creme Brûlée mit frischen Erdbeeren und Joghurteis EUR 9,90

## Weinempfehlung

Weiß

Ca` Vegar, Lugana DOC - Castelnuovo, Garda 0,25l EUR 8,50

Rosé

Cantina di Custoza, Bardolino Chiaretto DOC - Veneto 0,25l EUR 8,50

Rot

Caparzo, Sangiovese IGT - Montalcino, Toskana 0,25l EUR 9,50