

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere heuligen Tages-Schmankerl!

SPARGEL ... der erste ist da!

Spargelcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Croûtons	7,80
Weißes Spargelragout in Kräuterrahm mit Rigatoni, Baby- Spinat und Kirschtomaten	19,80
Spargel-Petersilien Risotto mit gebratenem Winter-Kabeljau vom Grill und Parmesan-Chip	24,80

INNEREIEN ... zwei Klassiker!

Münchner Schlachtteller Blutwurst, Leberknödel und Wammerl auf Sauerkraut mit gebratenen Speck- scheiben, frischem Kren und Bauernbrot	17,80
Jungbullen-Leber mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelscheiben	22,80

VOM STROHSCHWEIN ... man schmeckt's!

Paprika-Gulasch 16,80 in pikanter Sauce und abgebräunten Breznknödeln

DESSERT ... der krönende Abschluss!

Hausgemachtes Tiramisu 7,80 mit Fruchtsauce

... unser nächstes Highlight!

OSTERN · 19. – 21. APRIL 2025 ... ei, ei, ei./

Genießen Sie traditionell am Oster-Wochenende feinste Spezialitäten vom heimischen Lamm, wie zB Keule, Ragout, Haxerl oder auch vom Milchzicklein direkt vom Biohof Lahngut in Pinzgau!

Alles liebevoll von unserer Küchen-Crew für Sie zubereitet.

