



DAS RESTAURANT MIT ALMCHARME

02.04. – 05.04.25

APERITIF

Crémant Chardonnay, Weingut Thul, Mosel

0,1 l EUR 6,65

Sbagliato (Campari, roter Wermut & Prosecco)

0,2 l EUR 8,90

Ciao Primavera (Martini fiero, Prosecco, Wildberry,)

0,2 l EUR 7,90

VORSPEISEN

Brotbrettl

hausgemachtes Brot, gesalzene Butter, Rindersaftschinken & Oliven **EUR 5,90 p.P.**

Rindssuppe mit Fleischstrudel & Schnittlauch EUR 9,80

Rote-Bete-Salat mit Crème vom Kopfsalat, Walnüssen & Salatbouquet EUR 12,90

Tataki vom Lachs mit Mango-Gel & asiatischem Reis-Salat EUR 14,90

Wir bitten Euch, keine Stoffservietten auf die Teller zu legen.

Vielen Dank

Etwas Besonderes gesucht?

Wir verkaufen gegerbte Lammfelle von unseren eigenen Lämmern



HAUPTGÄNGE

Rindsragout mit Rind von heimischen Bauern, Nussbutter-Püree, Carbonara-Schaum **EUR 22,90**

Séguret 1/8 l EUR 5,91

Jungschweinbackerl mit Serviettenknödel, Speckkraut & Senf-Gewürzsauce **EUR 22,90**

Aus eigener Aufzucht

Lambrat mit Schmorsauce, Gemüse & cremiger Polenta **EUR 24,90**

Pinot Noir 1/8 l EUR 5,67

Lachsforellenfilet mit Safranrisotto & Apfel-Curry-Schaum **EUR 24,90**

Ihringer Weißburgunder 1/8 l EUR 6,5

Wirtshausklassiker

Paprika-Hendl mit Bärlauch-Spätzle, Paprika-Rahm-Sauce & Sauerrahm dazu Salat **EUR 20,90**

„Grüner Veltliner 1/8 l EUR 5,76

Agnolotti mit Sovrano (Käse aus Kuh- & Büffelmilch)
mit Tomatenbutter, Käseschaum & Zitronenöl **EUR 20,90**

Cuvée 2022 1/8 l EUR 4,74

Schrobenhauser Spargel mit selbstgem. Sauce Hollondaise & kl. Kartoffeln **EUR 16,50**

wahlweise mit:

- gekochtem Rinderschinken plus **EUR 5,90**
- Kalbsschnitzel natur plus **EUR 12,90**

Spinatknödel mit Spargelschaum & Spinat-Tomaten-Gemüse **EUR 19,90**

Grüner Veltliner 1/8 l EUR 5,76

DESSERT

Sabayon mit Schokoladensand **EUR 11,90**

Riesling Auslese „Berncasteler Doctor“ 1/16 l EUR 8,330

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis **EUR 4,50**