

## Unsere Abendkarte

### unsere Vorspeisen & Suppen

#### **Kraftbrühe vom Wild**

Pfannkuchenstreifen/ Kräuter 6.50 €

#### **Cremige Spargel Suppe**

Stückerl/ Croutons/ Kresse 6.50 €

#### **„Alte Eiche“ – Pflücksalat**

Hausdressing / gerösteten Kernd'l  
als Beilage 5 €/ als Hauptgang 12 €

#### **Hausgebeizter Kräuterlachs**

Spargel/ Himbeere/ Rösti 12 €

#### **Dreierlei Aufstriche**

Bärlauch/ Aprikose- Rosmarin/ Rote Beete- Kichererbse 8 €

#### **Knödelcarpaccio**

Austernpilze/ Rauke/ Joghurt 12 €

## unsere Hauptgänge

### **Gebratene Lachsforelle** (Forellenhof Nadler)

Kartoffelgnocchi/ Spargel/ Kräuterschaum 21 €

### **Rib Eye vom Rind**

Bratkartoffeln/ Kräuterbutter/ Beilagensalat 26 €

### **Zwiebelrostbraten von der Rinderlende**

Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce/ Beilagensalat 24 €

### **Geschmorter Lamnbraten**

Kartoffelgratin/ Gemüse/ Preiselbeerensauce 18 €

### **Tomahawk vom Duroc Schwein**

Frühlingsgemüse/ Kräuterbutter/ Beilagensalat 24 €

### **Kartoffelgnocchi**

Spargelragout/ Büffelmozzarella/ Beilagensalat 17 €

### **Bergkäse- Rauke Nockerl**

Bärlauchbutter/ Parmesan/ Beilagensalat 15 €

## „a Zuckerl“

### **Rhabarber- Crumble**

Himbeersorbet/ Vanilleschaum 6.50 €

### **New York Cheese Cake**

Karamellboden/ Schokoladensorbet 6.50 €

### **Vanille Crème Brûlée**

Zitronensorbet 6.50 €

### **Hausgemachtes Eis/ Sorbet**

je Kugel 1.50 €