

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat
Hausdressing / gerösteten Kernd'l
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14 €

Cremige Spargelsuppe
Butterkracherl/ Bärlauchöl 7 €

Zwiebelsuppe
Bergkäse/ Croutons 7 €

Knödelcarpaccio
Pilzsalat/ Kräuterjoghurt 12 €

Handgeschnittenes Tatar vom Rind
Röstbrot/ Salzzitrone 14.50 €
als Hauptgang 19

Hausgebeizter Lachs
Spargelsalat/ Salatgarnitur 12 €

Vegetarisch & Vegan

Kartoffelgnocchi
Spargelragout/ Bärlauchpesto 16.50 €

Ziegenkäse Ravioli
Balsamicolinse/ Rote Beete/ Beilagensalat 17 €

Gebackener Spargel
großer Pflücksalat/ Zitronendip 17 €

Fisch & Fleisch

Tagesfisch

Kartoffel- Karottenstampf/ Gemüse/ Thymianschaum 23 €

Tomahawk vom Landschwein

Pommes frites/ Kräuterbutter 28 €

Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ Zitrone/ Beilagensalat 18.50 €

Geschmorter Lamnbraten

Gemüse/ Butterspätzle/ Schmorsauce 22 €

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce 26 €

Hohenrieder Spargel

kleines Schnitzel/ Drillinge/ Hollandaise oder Butter 21 €

„a Zuckerl“

Tonkabohnen Bayrisch Creme

Rhabarber/ Hafercrunch 6.50 €

Dreierlei Nascherei

Schokoküchlein/ Crème Brûlée/ Sorbet 7.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel 2.70 €