



Bärlauch-Zeit

	Euro
Kräftige Rindsuppe ^L mit Bärlauchschöberl ^{A,C,G} und Paradeisern	4,60
Tatar vom gebeizten Lachs ^{D,G} mit Bärlauchmousse ^G und Rucola-Sesamsalat ^{N,O}	12,80
Topfen-Polentaknöderl ^{A,C,G} auf cremigem Paprikaragout ^{G,O} , Bärlauchpesto ^H und Parmesanspänen ^G	10,30
Pochiertes Kabeljaufilet ^D im Bärlauch-Gemüsesud ^{D,L,O} , dazu Salzerdäpfel	14,90
Filetspitzen vom Schneeberg.Landschwein in Bärlauchrahmsoupe ^{G,O} , mit Butternockerln ^{A,C,G}	15,10
Reis „Trauttmansdorff“ ^{A,G,O} mit Mangoragout und Himbeermark	7,20

Dazu empfehlen wir:

Gelber Muskateller Göttweiger Berg ^O	1/8 l	4,50
Edlinger, Kremstal, Niederösterreich	0,75 l	26,00
Zweigelt ^O	1/8 l	4,50
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	26,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere