

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Joghurtdressing oder Cocktaildressing
4.8 €

*

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot verfeinert mit Knoblauchöl
belegt mit fruchtigem Tomaten-Balsamicoragout –
feinen Zwiebeln – grüne Oliven
7.2 €

*

Lauwarmes Carpaccio vom Hirschrücken
Balsamico – Olivenöl – eingelegte Perlzwiebeln –
hausgemachtes Tomaten-Pesto – Speckpfannkuchen
16 €

*

"Der kleine Wolf"
Gebratenes Wolfsbarschfilet – Chorizo-Tomaten-Sud –
hausgemachte Creme-Pasta – Spinat-Speck-Öl
14 €

SUPPEN

Doppelte Geflügelkraftbrühe
zweierlei Spargel – hausgemachte Geflügelbärlauchnockerl
8.5 €

*

Frische Spargelrahmsuppe
zweierlei Spargel – gebackenes Eigelb –
hausgemachtes Spinat-Speck-Öl
8.5 €

*

Rahmsuppe von der grünen Bohne
hausgemachter Kalbsleberknödl – Birnenschutney
8.5 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

UNSER MENÜ ZUR SPARGELZEIT

Frische Spargelrahmsuppe
zweierlei Spargel – gebackenes Eigelb –
hausgemachtes Spinat-Speck-Öl

*

"Unser Spargelomelette"
Omelette von drei Landeiern mit frischem deutschem Spargel
Speck – Zwiebeln – Bratkartoffeln – Bärlauchhollandaise

*

Hausgemachter Erdbeer-Wackelpudding
Tonkabohnen-Eis – frische Erdbeeren – Rhabarbersahne
34 €

FISCHGERICHTE

"Der große Wolf"
Gebratene Wolfsbarschfilets – Chorizo-Tomaten-Sud –
hausgemachte Pasta in Trüffelrahmsauce – geschwenktem Spargel
26 €

*

Medaillons von frischem Seelachs
mit Aromaten gebraten – fruchtiges Ratatouillegemüse –
Bärlauchschupfnudeln
21 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

"Frikassee vom Huhn frisch zubereitet"
frischer Spargel – Weißweinsauce –
Kartoffelsahnepuree – gebackene Champignons
20.5 €

*

"Jägerschnitzel"
Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken
frische Champignons in Rahm – pommes frites
16.5 €

Als kleine Portion

11.5 €

*

Zart geschmorte Lammkeule
in eigener Sauce – fruchtiges Ratatouillegemüse –
hausgemachte Bärlauchschupfnudeln
23 €

*

"Großes Cordon Bleu vom Schwein - ca. 300 g"
gefüllt mit Kochschinken – Käse – Spargelragout – Kartoffel-Parmesan-Krapfen
22 €

*

"Be Veggie – Getrüffelte Carbonara"
Hausgemachte Pasta mit frischem Eigelb gebunden – gereifter Parmesan –
grüner Spargel – gebackener Blumenkohl – Tomatenpesto
20 €

*

Tournedos vom argentinisches Rinderhüftfilet "Corona del Sur"
-medium gebraten-
dunkle Portweinjus – frisches Gemüse – hausgemachte Bärlauchschupfnudeln
25 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

"Frühlingsschnitzel"

Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken
Schmorzwiebel – Bärlauchchampignons – Käse überbacken –
handgeschabte Spätzle in Rahm

18.5 €

*

Filetteller "Forstfrieden"

Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet
frisches Gemüse – Bratkartoffeln – Champignons in Rahm

23.5 €

*

Geschnetzeltes vom Schweinefilet "Züricher Art"
Champignon-Weißwein-Sauce – hausgemachte Röstis –
Tomaten-Spargel-Salat

23.5€

*

"Vegane Empfehlung"

Hausgemachte Kartoffelröstis
fruchtiges Ratatouille – Bärlauchchampignons –
geschwenkter Rosmarinspargel – Pilzsud

18 €

*

Auf Vorbestellung (1 Tag vorher)

Dry Aged Rinderfiletsteak ca. 250g+
-medium gegrillt-
Chorizo-Tomaten-Sud – frisches Gemüse – Trüffelrahmpasta

38 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

DESSERT

Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce – Walnuss-Eis
6.8 €

*

Hausgemachter Erdbeer-Wackelpudding
Tonkabohnen-Eis – frische Erdbeeren – Rhabarbersahne
9 €

*

Marinierte frische Erdbeeren
Vanilleeis – Sahne – hausgemachter Eierlikör
7.5 €

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade]
mit Sahne und hausgemachter Eierlikör
6.8 €

APERITIF

Prosecco 0,1l	4 €	Prosecco Peache 0.1l	5.5 €
Campari 4 cl	4 €	Campari-Orange 0.2l	6.5 €
Martini 4 cl	4 €	Campari-Soda 0.2l	5.5 €
Sherry medium 4 cl	4 €	Sherry extra dry 4 cl	4 €