

SPEISEKARTE MÄRZ

Vorspeisen

Gemischter Frühlingssalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico
mit gebratenen Gambas

12,50
18,50

Spanferkelrücken glasiert

Röstzwiebelcreme | grüner Spargel | Duett von der Birne | Trüffelschaum

18,50

Lachs - Niedrigtemperatur gegart

Kopfsalat-Sauce | Römersalat | Forellenkaviar | Kartoffelstroh | Zitronengras-Gelee

17,90

Rote Beete - Carpaccio - VEGAN

Walnussdressing | eingelegte Orangenfilets | Zitronenpfeffer-Mayonnaise

15,00

Suppen

Hummersüppchen

Kleine Gamba | Crème fraîche | alter Portwein

10,90

Tafelspitzbouillon

Rinderconsommé | Krennockerl | Palatschinkenstreifen

9,50

Hauptgänge

Rinderfilet - medium gegart

Selleriemousseline | gebratener Spitzkohl | sautierte Fava Bohnen | Kartoffelgratin

39,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Gurkensalat | Bratkartoffeln | Wiener Garnitur

25,90

Tiroler Kalbsleberscheiben in Nussbutter gebraten

Rote Beete-Salat | Schmorzwiebeln | krosser Bauernspeck | Erdapfelpüree

25,50

Spinatspätzle hausgemacht - VEGAN

Grüne Erbsen | Röstzwiebeln | Petersilie | vegane Béchamel

22,50

Zanderfilet - kross gebraten

Rieslingsauce | cremiges Paprikakraut | glasierte Karotten | Sablees-Kartoffeln

29,90

Skreifilet mit Dill-Gurken aus dem Ofen

Glasierte Dill-Gurken | Senfsauce | gebratener Römersalat | Spinatknödel

31,50

Desserts

Vanille Crème Brûlée

Zuckerkruste | pochierte Birnenspalten | Haselnussparfait

9,50

Omas Kaiserschmarrn klassisch - 15min. Zubereitung

Rumrosinen | Apfelwürfel | Mandelsplitter | Apfelmus | Vanilleeis

10,50

Sacher - Mal anders

Schokoladen-Vanille-Törtchen | Sacher-Biskuit | weiße Ganache | Himbeersorbet

10,50

»Scheiterhaufen« auf unsere Art - VEGAN

Pistaziencreme | gezupfte Zitronenkracher | Schokocrumble | Topfenparfait

10,50

Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt

9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet

Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

Amuse Bouche

Rote Beete - Carpaccio

Walnussdressing | eingelegte Orangenfilets | Zitronenpfeffer-Mayonnaise

Spinatspätzle hausgemacht

Grüne Erbsen | Röstzwiebeln | Petersilie | vegane Béchamel

»Scheiterhaufen« auf unsere Art

Pistaziencreme | gezupfte Zitronenkracher | Schokocrumble | Topfenparfait

44,50€ pro Person

Menü »Benther Berg«

Amuse Bouche

Spanferkelrücken glasiert

Röstzwiebelcreme | grüner Spargel | Duett von der Birne | Trüffelschaum

Rinderfilet - medium gegart

Selleriemousseline | gebratener Spitzkohl | sautierte Fava Bohnen | Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet - kross gebraten

Rieslingsauce | cremiges Paprikakraut | glasierte Karotten | Sablees-Kartoffeln

Sacher - Mal anders

Schokoladen-Vanille-Törtchen | Sacher-Biskuit | weiße Ganache | Himbeersorbet

59,50€ pro Person

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.