

Lamm im Rau

+

Zum Mittagessen am Palmsonntag, 14. April 2019

Tomatensuppe Croutons und Creme fraîche € 6	Frühlingsalat mit Apfel, Bärlauch, Gurke, Radiesle und Bergkäs' € 8
Flädle-Supp' mit Backerbsle und Schnittlauch € 7	Wildkräutersalat & verlorenes Ei von der Pfingstweid mit Bacon und Parmesan-Späne € 10
Spargelkremsuppe mit Spargelstücke und Mandelblättle € 8	Russisch Ei mit Lachsstreifen und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat € 13
Bärlauch-Schaumsuppe mit Räucherlachsstreifen € 9	Glückstädter Matjes mit Zwiebel und Ei auf gebuttertem Hausbrot € 12

Der Sonntagsraten

ofenfrische

Tiroler Kalbshaxe

an Morchelsoße mit Spargelragout
und Kartoffel-Bärlauchpürree

€ 25

¾ Pfd. frischer weißer Spargel aus Schrobenuhausen mit Sc. Hollandaise oder Polonaise , dazu Dinkel-Kräuterflädle € 27 dazu	
Filetschnitte vom Alm-Ochs' mit Bärlauchbutter	..€ 16
Medaillon vom Tauern-Kalb mit Cafe de Paris-Butter	€ 14
Kalbsschnitzele in der Brösel-Kruste gebacken	€ 12
Bodensee-Kretzerfilets in Petersilie-Butter gebraten	€ 10
Gekochter Traditions-Beinschinken oder Bio-Rauchschinken vom Bauer Wolpold	€ 8

Morchelrahm-Kutteln mit Frühlingszwiebeln und Bärlauch-Kartoffel € 16	Saure Kalbsnierle mit grünen Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle € 24
Frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat € 20	ausgelöstes Stubenküken mit Knoblauch, Chorizon und Kräutern gebraten, auf Ratatouille mit Kartoffel-ChiliStock € 26
Stielkoteletts vom Spanferkel in der Bröselkruste gebacken dazu Kartoffelsalat und Preiselbeeren € 24	Piccata vom Kalbsfilet in der Parmesankruste Tomatenragout mit Zucchini und Kräuterspaghetti € 28
Bodensee-Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf frischen Champignons und Curry-Reis € 26	Filet-Geschnetzeltes vom Ochs an grüner Pfefferrahmsoße mit feinen Bohnen und Kartoffelrösti € 30
Bodensee-Kretzerfilets in Rieslingrahm gedünstet frischer Blattspinat und Schnittlauchnudeln € 28	gegrilltes Entrecôte vom Vorarlberger Ländle-Kalb mit Sc. Aioli, Parmesan-Spinat und Steinpilzgnocchi € 36

Eton Mess – frische Erdbeeren, Baiser, Maraschino und Schlagrahm € 10

Rhabarber-Grütze mit Topfennocke, Himbeereis und Mandelblättle € 10

für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter . Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.

Wir bitten Sie freundlichst zu beachten: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus