

# EMPFEHLUNGEN *RECOMMENDATIONS:*

## VORSPEISEN/*STARTERS*

Handgeschnittene Pommes frites mit Dipsauce 4,90  
*Handcut french fries with dip sauce*

Spargel Cordon bleu mit Sc. Tartar 7,90  
*Deep fried asparagus wrapped in ham and cheese with sauce tartar*

Saure Wurst mit Zwiebel und Kernöl 5,90  
*Thinly sliced sausage with onions, vinegar & pumpkin seed oil*

Spargelsalat mit gegrilltem Zanderfilet 8,90  
*Salad of local asparagus with grilled filet of pike-perch*

Erdäpfelpuffer mit Schnittlauchsauce 6,90  
*Crispy potato pancakes with chivessauce*

\*\*\*\*\*

## SUPPEN/*SOUPS*

Erbsencremesuppe mit Chilishrimps 5,90  
*Cream soup of peas with chilishrimps*

Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel 4,90  
*Clear soup of beef with meat strudel*

\*\*\*\*\*

## HAUPTSPEISEN/*MAIN COURSES*

Rib Eye Steak (300gr.) mit Kräuterbutter, Ofengemüse  
und handgeschnittenen Pommes frites 23,90  
*Rib Eye Steak (300gr.) with herbs butter, braised vegetables & handcut french fries*

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto 17,90  
*Grilled filet of austrian salmontrout with asparagus risotto*

Leberwurst-, Blunzengröstl mit frischem Kren und Krautsalat 12,90  
*Black pudding & liver sausage with fresh horseradish and cabbage salad*

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Erdäpfel- Vogerlsalat 19,90  
*Deep fried saddle of veal stuffed with ham and cheese, served with potato-lamb's lettuce salad*

Tagliatelle mit Spargel, Kräuterricotta und frischem Parmesan 13,90  
*Noodles with asparagus, ricotta cheese with herbs and fresh parmigiano*

\*\*\*\*\*

## NACHSPEISE/*DESSERT*

Erdbeertiramisu 6,90  
*Strawberries tiramisu*