



AKTUELLE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN








Bärlauch-Schafskäseterrine mit Parmesan und mariniertem Granatapfel	8,10
Rindercarpaccio auf Rucola-Vogerlsalatnest mit Melonen/Spargel Vinaigrette, gehobelten Parmesan	11,70
ofenfrisches Jourgebäck	1,00

SUPPEN

Bärlauch – Kokosmilchcremesuppe – vegan - mit Kartoffelchips	5,90
Spargel- Mascarponecremesuppe mit Spargel und Blüten - vegan	5,90
Klare Bouillon mit Frittaten	4,90
Klare Bouillon mit Leberknödel	5,40

HAUPTGERICHTE

<u>Spargel Cordon bleu</u> (Spargel, Schinken, Käse – gebacken) mit Schnittlauchrahm und Petersilienkartoffeln	17,00
<u>Geflügeltoast</u> – gegrilltes Hühnerfilet auf buntem Spargel mit Bärlauchkruste überbacken + Rohkostsalat/Kräuterjoghurt	17,10
<u>...mit Pankomehl gebackener Spargel mit Sauce Tatar</u> und Petersilienkartoffeln	16,50
<u>Puten Cordon bleu</u> mit Schinken-Käsefülle gebacken, dazu: Basmatireis	16,30
<u>Beiriedschnitte mit gebratenem Spargel</u> mit Bärlauch-Sahnesauce und gerösteten Schupfnudeln	22,50
<u>Grillkotelette mit frischem Knoblauch</u> Kräuterbutter/Grillgemüse/Pommes frites	14,80
<u>...mit BBQ Sauce gegrillte Lammkronen</u> mitgegrilltes Gartengemüse, Bratkartoffeln, Knoblauchrahm	33,90
<u>Backhenderl Salat</u> im Mehrkornmantel gebackene Hühnerbruststreifen an fruchtigen Blattsalaten, dazu Esterhazy-Bio-Kernöl	14,90
<u>geröstete Gnocchi mit buntem Spargel – vegan</u> dazu Blattsalat mit Erdbeer - Balsamicodressing	15,10

<u>Hühner – Bananencurry</u>	16,60
angebratene Hühnermedaillons in Obersauce mit Rosinen, Bambussprossen, Mandarinen und gehobelten Mandeln – dazu: schwarze Bandnudeln	
<u>Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce</u>	33,60
dazu frisches Grillgemüse, Kräuterbutter, Kartoffelkroketten	
<u>Wienerschnitzel vom Kalb</u>	20,50
mit Kartoffel-Vogersalat	
<u>KRAIL Pfanne</u>	19,80
zart rosa gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce, Kräuterbutter, Tagliatelle und Grillgemüse	
<u>Angus Burger</u>	15,90
mit Cheddar, Zwiebelringen, knusprigem Speck, Gemüse im Sesambrötchen, Süßkartoffel-Pommes frites, BBQ-Dip	
<u>Gegrilltes Cordon bleu „Italienne“</u>	16,80
gefüllt mit Räucherschinken und Schafskäse Grillkartoffeln und Schalotten-Chutney	
<u>Schweins-Wienerschnitzel</u>	13,60
mit Butterreis	
 FISCHGERICHTE 	
<u>Zanderfilet vom Grill</u>	19,50 
auf gegrilltem Spargel mit zerlassener Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln serviert	
<u>Saiblingsfilet mit Rucola</u>	19,60 
mit Weißweinrisotto und Grana Padano	
<u>St. Petersfischfilet im Kürbiskernmantel gebacken</u>	19,80 
mit Sauce Tartar und Kartoffel-Vogersalat	
 GENUSS OHNE FLEISCH 	
<u>Gegrillter Schaf-Camembert</u>	16,60 
mit Spargel und Balsamico-Erdbeerlekvar	
<u>Süßkartoffel-Falafel im Sesammantel</u>	14,50 
Frühlingsсалatteller, Tsatsiki	
gemischter Salatteller oder gemischter Blattsalat	4,90
auf Wunsch mit Bio Kernöl oder Joghurtdressing	
 DESSERT	
Lavakuchen Schokolade mit Vanillesauce/Erdbeereis/Schlagobers	7,30
Eis Palatschinke mit Schokosauce und Schlagobers	7,30
hausgemachte Somlauer Nockerl / Schokosauce & Schlagobers	7,10