

# Tageskarte

Donnerstag, 18. April 2019

## Aperitifempfehlung:

**Wild Berry Rose Cocktail 4,80 €**  
(Bosford Rose Gin, Schweppes Wild Berry, Zitrone, Eis)

## Unsere Weinempfehlung

**Welschriesling/ trocken / 2017**  
**Weingut Neumeister Steiermark 0,2 l 5,90 €**

<b>Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Eierstich</b>	5,90 €
<b>Lammschulter aus der Gegend (ohne Knochen)</b> mit aromatischen Kräutern in Zweigelt geschmort, Ratatouille, grüne Bohnen im Schincken-Speckmantel, Kartoffelgratin	15,90 €
<b>Knusprig gebratenes Spanferkel mit Braunbiersoße,</b> Faßsauerkraut, Reibeknödel, kleiner Rettichsalat	13,90 €
<b>Leber gebraten mit Apfelringen und Röstzwiebeln,</b> Kartoffelpüree	
Lamtleber	15,50 €
Kalbsleber	15,90 €
<b>Hausgemachte Schlachtplatte</b>	10,80 €
<b>Bayrischer Spargel mit zerlassener Butter</b> <b>oder Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln</b>	14,40 €
<b>Dazu servieren wir</b> kleines Norwegisches Lachsfilet in Kräutern gebraten	7,90 €
kleines Rinderfiletsteak rosa gebraten	14,90 €
warmer gekochter Schinken	4,50 €
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	11,00 €
<b>Kalbsbries in schäumender Butter gebacken,</b> Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	18,90 €
<b>Rottaler Lammfilet rosa gebraten Provenzalische Art</b> mit Tomatenfleischwürfeln, etwas Knoblauch, Oliven, mediterranen Kräutern, Ratatouille, grüne Bohnen im Schinken-Speckmantel, Kartoffelgratin	25,90 €
<b>Tagliarini (feine Bandnudeln), mit Kalbsleber, Briesröschen,</b> Blattspinat, gehobelter Parmesan	13,40 €
<b>Erdbeerpalatschinke frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis gefüllt,</b> heißes Erdbeermark und frischen Erdbeeren	8,40 €