

Frühlingsgenuss Speisekarte

"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."



Suppe & Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe mit Pastinakenchips € 7,50 (AGL)

Gebratener grüner Spargel mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise € 18 (CGO)

Spargel-Carpaccio mit Zitrone, Parmesan Bärlauchöl & Pinienkernen € 16 (GOD)

+ mariniertes Mariazeller Biolachsforellenfilet € 6

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rehfilet auf Pappardelle mit Spargelgemüse und Holunder-Wildjus 37 € (ACGOL)

Backhendl vom „Steirer Huhn“ in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl 25 € (AFCGOM)

Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchkräuterkruste, glacierten gelben Rüben und Limettendip 31 € (DAFOGM)

Spargelravioli mit Mangold und Ziegenkäse 19 € (ACGL)

Weißer Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfel € 27 (GCO) + „Moser“ Schinken € 31

Spargel „Cordon Bleu“ mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare € 27 (AFCG)

Dessert

Joghurt-Holunderblütenterrine mit karamellisiertem Rhabarber 9 € (GO)

Erdbeertiramisu 9 € (AFCGO)