

Als Aperitif

**Leckerer Erdbeersecco mit frischen Erdbeeren und feiner Minze
– auch alkoholfrei –**

Alkoholfreier San Bitter mit Orangensaft

Crémant Rosé

Lillet Wild Berry

Vorspeisen

Rahmsüpple von frischen Pfifferlingen mit Baguette 8,90

Rindercarpaccio mit Walnussvinaigrette, Rucola und Parmesan, Baguette 16,90

Eisbergsalat mit Mango-Vinaigrette, Pfifferlingen und Garnelenspieß 18,90

Drei lustige Garnelen im Kartoffelmantel mit Chili Dip 11,90 €

... als Hauptgang

Filet vom Stör gebraten mit Kräuterpfifferlingen und Kartoffeln 36,80

Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal
mit frischen Pfifferlingen à la crème und Kartoffeln 29,90

Filet vom Zander paniert mit Pfifferlingen à la crème und Reis 26,90

Lachsforellenfilet „Tifosi“
mit Rucola, Tomaten, Mozzarella an feinem Olivenöl, dazu Kartoffeln 25,90

Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la crème, dazu Blattsalat 17,80

Geschnetzeltes in Rahmsöble mit Pfifferlingen und Spätzle 27,90

...und danach...

Rhabarberkompott mit Vanilleeis 7,90

Feine Erdbeeren mit Vanilleeis 7,90

Weinempfehlung

0,1 l Miraval Rose 6,90 €

0,7 l Flasche Miraval 41,00 €

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone

