

## Wochenkarte

Hausgemachter Eberraute-Sirup mit Sodawasser ½ l	€ 4,00
Hausgemachter Eberraute-Sirup mit Prosecco	€ 6,50
„Seen Sucht Cocktail“ Gin, hausgem. Eistee, Litschisaft, Zitrone, Bier und Minze	€ 6,80
Erfrischender, hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	€ 4,00

## Vorspeisen

Lumpia Frühlingsrollenteig gefüllt mit Kraut, Faschiertem, Karotten, Zwiebel und Sweet Chilli Sauce	€ 12,90
Vitello Porcini mit eingelegten roten Zwiebel, frischem Parmesan, Kapern und Baguette	€ 14,90
Gurkenkaltschale mit Räucherlachs	€ 5,80

## Hauptspeisen

Klassisches Kalbsrahmgulasch mit Butternudeln	€ 19,80
Gegrilltes Schweinskotelette vom Strohschwein auf Letscho mit Pommes, Kräuterbutter	€ 19,50
Penne in leichter Pastinakenrahmsauce, eingelegten Tomaten und Almkäse	€ 18,70
Gebratene Maishendlbrust auf Petersilienrisotto, roten Rübengemüse und Parmesan	€ 21,90
Knusprige Ente mit Gemüse auf pikanter Sesamsauce und Udonnudeln	€ 25,70
Cremiges Petersilienrisotto mit gebackenem Karfiol und Hirtenkäse	€ 18,50
Bunter Blattsalat mit gegrilltem Hecht und Flußkrebsfleisch, Balsamicodressing, Papaya, Popcorn, Gurken gekochtem Ei und Wurzelbaguette	€ 23,90

## Desserts

2 Stk. Marillenködel in Zimt-Butter-Brösel und Vanilleeis (frisch gekocht)	€ 13,90
1 Stk. Marillenködel in Zimt-Butter-Brösel und Vanilleeis (frisch gekocht)	€ 9,80
Kirschverliebt Eisbecher mit Stracciatella- und Joghurteis, Kirschragout, Mohnschnecke und Schlagobers	€ 8,60
12 Monate gereifter Bergkäse mit Krichalmarmelade, Butter und Brot	€ 12,50