

*Lass dich von unserem saisonalen Gerichten verwöhnen!  
Mit viel Liebe von unserem Küchenchef Hannes Neurauter  
und seinem Team Sonja Bierent, Stefan Michna und  
Franziska Bierbaumer zubereitet!*

*Spargelcremesuppe mit Spargelstücken G,L*  
€ 4,60

\*\*\*

*Tagliatelle A,G,L,O*  
*mit grünem Spargel und Bärlauch*  
€ 11,80

*Zanderfilet D, G, L, O*  
*auf Safranrisotto und geschmorten Kirschtomaten*  
€ 18,50

*Weißer Stangenspargel aus Verona C,G*  
*mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*  
€ 14,50

*Spargel Cordon bleu A, C, G, L, M, O*  
*Weißer und grüner Spargel mit Schinken und Käse umwickelt,  
gebacken auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Sauce Hollandaise serviert*  
€ 16,90

*Rosa gegrilltes Kalbsrückensteak G,L,O*  
*auf Bärlauch-Kartoffelpüree, weißem Spargel und Sauce Hollandaise*  
€ 22,50

*Rosa gebratenes Entrecôte vom Südtiroler Hochlandrind G,L,O*  
*an Pfefferrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und buntem Marktgemüse*  
€ 24,50

