



Böhmerwaldküche im Wandel

der Jahreszeit

fast vergessene Rezepte für unvergleichlichen Kräutergenuss

Aus dem Suppentopf – wärmender Genuss

Immer gut- kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten ***	2,90
Spargelrahmsuppe mit Brotwürfel ****	4,80
Frühlingskraft Bärlauch Cremesuppe mit Croutons	4,50

Finessenreiche Vorspeisen

Vitamine & Herzhaftes- Mühlviertler Bauernsalat mit Erdäpfel-Speckgröstel ****	8,90
Erfrischend leichter Frühlingssenuss Wildkräutersalat mit gebackenem Schafskäse	8,90

Beilagen Salate klein 2,90 mittel 3,90



Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

So schmackhaft kann fleischlose Küche sein!

*Mühlviertler Leinöl- Erdäpfel mit „Stoimüh“ Leinöl
und grünen Salat*

6,50



Cremiges Spargelrisotto mit Salat

8,90

*Rund und quast - Saftige Brennmessel-Spinatknödel
auf Karotten-Korianderragout*

8,90

Bärlauch -Spaghetti mit geräuchertem Lachs

10,90

Wenn Fleisch & Fisch dann besonders Gutes!

Gebackenes Kräuter- Vollkornschnitzel(Pute) mit Erdäpfel und Salat

11,90

*Von der Weide - Saftig gebratenes Milchlamm auf geschmortem Acker-Gemüse
und Rahm Polenta*

13,90

*Sauguat - Saftiges Steak vom Schweinder'l unter der Kräuterhaube
auf Senfsauce dazu Gemüse und Erdäpfelkräuterknödel*

14,90

*Saftiges Kräuter-Hendl (Maishendllbrüstchen) auf Rahmpolenta Frühlingsgemüse
und Wildkräutersauce*

13,90

*Aus der Donau -Gebratenes Zanderfilet
auf Kräuter-Spargelrisotto*

14,90

Etwas Süßes geht immer!

*Mouse von der Dunklen Schokolade auf Fruchtsauce
und Hausgemachte Biskotten*

3,90

Marillen Palatschinke

3,90