

SAISON KARTE



SUPPE

BÄRLAUCH-CREMESUPPE VEGGIE
aromatisch | frühlingshaft | 6.90
Upgrade: + 1 Stk. U5 Garnele | 4.90



SPARGEL TIPP

**CORDON BLEU
VOM EFERDINGER SPARGEL**
Petersilienerdäpfel | Sour Cream Dip
Vorspeise 15.90 | Hauptspeise 18.90

BEILAGEN TIPP

**ZU STEAK & BOWL:
GEGRILLTER EFERDINGER SPARGEL**
grüner & weißer Spargel | 7.90

WEIN EMPFEHLUNG

2024 AIX Blanc 1/8l 5.90 | **0,75l** 35.40
Maison Saint Aix | Coteaux d'Aix-en-
Provence AOP | Provence, Frankreich
Passt ideal zu Bärlauch: lebendige Säure
fängt die würzige Allium-Aromatik ab.



HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE MIT GRÜNEM EFERDINGER SPARGEL VEGGIE

Rahmsauce | Bärlauchöl | Grana | 16.00

Topping dazu?

+ zarte Rinderfiletspitzen | 8.90

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET

auf cremigen Risotto und Schmortomaten

Choose your Risotto:

Bärlauch oder Spargel | 24.90

CREMIGES RISOTTO VEGGIE

Rucola | Parmesan | **Choose your Risotto:**

Bärlauch oder Spargel | 16.90

Topping dazu?

+ pulled Lachsfilet | 7.90

+ zarte Rinderfiletspitzen | 8.90



AUS OMA'S SCHMORTOPF

RINDSBACKERL

12H IM TOPF GESCHMORT 24.90

Bärlauchpüree | Portweinjus |
Wurzelgemüse | knusprige Schalotten

DESSERT

HAUSGEMACHTER MOHNKNÖDEL VEGGIE

Kirschragout | Sauerrahm-Eis | 11.90