

Ostern 2026

04.04 bis 06.04.

Frankfurter grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln

Borretsch | Kerbel | Brunnenkresse | Petersilie | Pimpinelle | Sauerampfer | Schnittlauch | Schmand | saure Sahne ^{c, g, m}

€ 15,90

~

Fischsuppe mit Baguette

Fischfond | verschiedene Fischfilets | Wurzelgemüse | Kirschtomaten | Kräuter ^{a1, d, l}

€ 17,90

Rehragout mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeer-Sahne-Pfirsich

Rehragout | hausgemachter Semmelknödel | Pfirsich mit Preiselbeersahne ^{a1, c, g, l}

€ 18,90

Regenbogenforelle (Fischzucht Baumgartner Vötting) mit Weißweinsoße, frischem Spinat und Salzkartoffeln

Forellenfilet | Sahne | Kartoffeln vom Gemüsehof Kreillinger ^{a1, d, g, l}

€ 23,90

Lamm-Hüftsteak (sous vide: medium) mit Rosmarinsoße, grünem Spargel und Bratkartoffeln

Lammhüfte | dunkler Rosmarin-Rotwein-Jus | gebratener grüner Spargel ^{a1, l}

€ 24,90

~

Himbeer-Mascarpone-Tiramisu mit frischen Früchten

Löffelbiskuit | Himbeergeist | Sahne ^{a1, c, g}

€ 5,90

„Mooskuchen“ mit Pistazieneis und Crumble

dunkler Biskuitboden | helle Cremeschicht | leichter Kaffeestaub ^{a1, c, g}

€ 6,90

Nur solange der Vorrat reicht!

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite