

## **Vorschlag I**

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten,  
marinierten Zucchini und Auberginen,  
Basilikum und nativem Olivenöl

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel, Rotweinjus,  
mit Kartoffelgratin und gebratenen Waldpilzen

**oder**

Gebratenes Zanderfilet auf Bayrisch Kraut mit Estragonschaum  
und Kartoffelwürfeln

**oder**

Allgäuer Käsespätzle  
mit buntem Salat

\*\*\*

Mousse von der Tobleroneschokolade  
mit Chilikirschen

€ 36,00

Zzgl. € 3,00 Supplement für Hauptgang Zander

## **Vorschlag II**

Rinderkraftbrühe „Royal“  
mit Wurzelgemüse, Markklößchen und Eierstich

\*\*\*

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Wirsinggemüse in Rahm  
und Salzkartoffeln

**oder**

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten- Lauchgemüse  
und Kartoffelgnocchi

**oder**

„Wiener Waldpilze“  
Gebackene Waldpilze mit Remoulade  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Herrencreme

€ 29,00

### **Vorschlag III**

Karotten-Ingwer-Suppe mit Riesengarnele

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Karotten-Zucchini-Rösti,  
geschmorten Kirschtomaten und Rahmsauce

**oder**

Frisches Lachsfilet auf Knoblauch- Rahmspinat  
mit Kartoffelgnocchi

**oder**

Tagliatelle mit grünem Spargel, Kirschtomaten,  
und roten Zwiebeln in Tomatenpesto

\*\*\*

Hausgemachte Stracciatellaeistorte  
mit frischen Beeren

€ 29,00

Zzgl. € 3,00 Supplement mit Hauptgang Lachs

### **Vorschlag IV**

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Himbeerdressing und Ziegenkäse

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gebraten, Wirsinggemüse und Rosmarionkartoffeln

**oder**

Gebratenes Doradenfilet  
mit kleinen Ofentomaten und Safranrisotto

**oder**

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasauce  
mit Blattspinat und Kirschtomaten

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerensauce

€ 38,-

**Vorschlag V**

Scampi Tempura mit Wakame-Gurken-Salat

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Ratatouille und Trüffelkrapfen

**oder**

Schwarzer Heilbutt auf Kräuter-Weißwein-Sauce  
mit Kartoffel-Lasagne und frischen Pilzen

**oder**

Tortelli mit Steinpilzfüllung

\*\*\*

Honig-Tonkabohnen-Parfait auf einem Dialog von Mango- und Himbeersauce

€ 52,00

## **Vorschlag VI**

Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise und Kapernäpfeln

\*\*\*

Involtini vom Schwein gefüllt mit Parmesan und Rucola  
auf Tomaten-Risotto mit gebratenen Pilzen

**oder**

Gebratenes Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse und Basilikumpüree

**oder**

Vegetarisch gefüllte Aubergine aus dem Ofen mit Safranrisotto

\*\*\*

Hausgemachte Cheesecakecreme auf Krokant mit Himbeeren

€ 34,00

## Vorschlag VII

Frisches Thunfischtatar mit Mango  
und Wasabimayonaise an Wildkräutersalat

\*\*\*

250gr. Rib Eye Steak mit Kräuterbutter,  
gebratenem BBQ- Blumenkohl und würzigen Drillingen

oder

Gebratenes Lachsfilet auf grünem Spargel  
mit Würfelkartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

Steinpilzravioli in leichter Schnittlauchrahmsauce

\*\*\*

Mousse au chocolat  
mit Ananas- Minzsalat

€ 49,00