

Frische Pfifferlinge 2008



Gebratene Pfifferlinge und getrocknete Tomaten auf Rucolasalat und Parmesan € 12.80

Kräuterpfifferlinge mit Rührei und Blattsalate € 10.80

4 Tapas mit frischen Pfifferlingen € 14,80

Sautierte Pfifferlinge auf Toast mit Käse überbacken und Blattsalate € 10,80

Kartoffelsuppe mit frischen Pfifferlingen € 7,50

Cappuccino von Pfifferlingen mit gebratenem Saibling € 8.50

Pfifferlinge in Rahmsauce mit Brezenknödel € 15,80

Canneloni mit Pfifferlingen, gekochtem Schinken und Tomate € 13.80

Coq au vin von der Taube mit Pfifferlingen und geschabte Spätzle € 24,80

Tournedos vom argentinischen Angusrind mit Kräuterrahmpfifferlingen und Gnocchi € 28,80

Aperitifempfehlung

Rosé Prosecco 0.1 ltr. € 5.20

Prosecco mit Rharbarber € 5.20

Weinempfehlung

*2006 Chardonnay
Denominazione di Origine Controllata
Alois Lageder, Margreid, Südtirol* € 24.00

*2003 er Cabernet Sauvignon, D.O.C.
Weingut Lentsch, Brazoll* € 24.00

Vorspeisen

*Brotsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Kaninchenfilet
und Pecorino* € 12.80

*Carpaccio vom Kobe Rind
mit Olivenmarinade* € 19.80

Frühlingsrolle von Thaimango und Crevetten € 10.80

*Spaghetti a la „Stefan Klein“, mit Scampis, Hummersauce,
getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan* € 15.80

Suppen

*Aufgeschäumte Karotten-Ingwer-Suppe
mit Puten-Crunchy-Lolly* € 6.80

Essenz vom Kobe Rind mit Parmesanravioli € 8.50

Hauptgerichte

*Kalbsgeschnetzeltes mit Egerlingen, Kartoffelrösti
und Gemüse* € 18.50

*Wiener Backendl von Poulardensupreme
und Hummerzange auf lauwarmem Kartoffel-Gemüsesalat* € 21.80

*Involtini von der Rinderlende mit Zwiebellauch,
Dijonsenf und Parmesanauflauf* € 19.80

*Salti bocca vom Branzino
auf Graupenrisotto* € 22.80

*Schaschlik von Lotte und Zucchini
mit Spinatstrudel und Rosmarinkartoffeln* € 22.80

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

*Knusprige Bauernente mit Blaukraut, Reiberdatschi
und Kartoffelknödel, in der Pfanne serviert* € 16.50

*Vorab servieren wir den Sud vom Tafelspitz mit Einlage
anschließend Tafelspitz mit Schnittlauch- und
Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Bratkartoffeln* € 16.50

Dessert

*Marmoriertes Schokoladenmousse
mit Rhabarberconfit* € 6.80

Bananen- Schokoladenschnitte € 6.80

Papaya- Sorbet mit Früchten € 6.80

*Grapefruiteis mit Weißbiersabayone
Pralinen und Petit four* € 7.80

Erdbeertiramisu mit Vanilleespresso € 6.80

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Creme Fraiche* € 8.50

Käseauswahl € 8.50

Brotzeitkarte

Paar Weißwürste mit Brezen € 5.20

Bayerischer Wurstsalat mit Hausbrot € 6.80

Bauernsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln € 8.90

Gemischte Blattsalate mit Satéspießen und Chilisauce € 10.80

Salat von der Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum € 8.90

Kartoffelsuppe mit Debrecziner € 5.00

Linseneintopf mit Wiener Würstel € 6.80

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Salat € 8.90

Geröstete Knödel, Zwiebel, Ei und Salat € 8.90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat € 8.90

Cremespinat mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 8.90

*Gebackenes Barschfilet mit Remouladensauce
und Kartoffel-Gurkensalat* € 11.80

*Weißkohlroulade mit Specksauce
und Kartoffel-Meerrettichpüree* € 10.80

Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel und Gemüse € 12.80

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat € 16.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmuss € 8.20

Orangencrepe mit Vanilleeis € 5.80