

## Menü I

Roastbeef vom Almo  
mit Karfiol Mus und Kräuter Pesto

Meerrettichsuppe  
mit kleinem Lachsspießchen

Maishendl Supreme  
mit Schalotten-Safran-Cappuccino und Risotto vom Grünen Spargel  
oder

Haymons Gerstl Risotto  
feine Gerste mit Broccoli  
getrockneten Tomaten, Radiccio und Parmesan



Tiramisu  
mit Mandarinen im Sirup

Menü 3 Gang Fleisch ohne Vorspeise 31,50 Spatzln 28,00  
Menü 4 Gang Fleisch 42,50 Spatzln 39,00

zum Menü einen kleinen Beilagen Salat 4,30  
als Vorspeise – marktfrische Salatvariation 5,70

## Menü II

Mus von Räucherfischen  
mit Forellenkaviar und Wildkräutersalat

Rindssuppe mit Butternockerl und Selleriestreifen

Kalbs Medaillons von der Semerolle  
Cremige Zucchini Taglioline mit Tomatenwürferln, Austernpilzen  
oder

frisches Lachsfilet  
mit Gewürz Cous Cous und Pak Choi

geeiste Nougatterrine mit Amarenakirschen

Menü 3 Gang Fleisch ohne Vorspeise 31,50 Fisch 30,50  
Menü 4 Gang Fleisch 42,50 Fisch 41,50

### Menü III

Zander im Gemüseaspik  
mit Fisolensalat und knusprigen Karottenchips

klare Gemüsesuppe mit Steinpilzkrapferln

Flat Iron Steak vom Almo  
Grüne Pfeffersoße, Bohnenbündel, Kartoffelsoufflée  
oder  
Adlerfisch Filet mit Zitronenmelissensoße  
knusprige Gemüserolle und Basmatireis

„Sweet Vanilla“  
Vanille Mus auf Aprikosenragout

Menü 3 Gang Fleisch ohne Vorspeise	36,50	Fisch 33,50
Menü 4 Gang Fleisch	47,50	Fisch 44,50