



## HAUPTGERICHTE

<b>Gebackene Karfiol-Erdäpfellaibchen</b> mit Kräutersauce und Blattsalat	17,80
<b>Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi</b> in Rahmsauce mit Gemüsewürfeln	16,80
<b>Frischer Kalbsbraten</b> in Champignonsauce mit Erbsenreis und buntem Gemüse	22,80
<b>Gedünstete Kaninchenkeule</b> mit Tagliatelle verde und Ingwer-Karotten	24,80
<b>Schweinsmedaillons</b> mit Bärlauch-Speckfülle, Rahmkarfiol und Petersilienerdäpfeln	22,80
<b>Welsfilet</b> auf Bärlauchrisotto und gebratenem Frühlkraut	24,80

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Grüner Veltliner Reserve</b> aus der Magnum vom WG Dürnberg <sup>1/8</sup>	6,20
<b>Rotweincuvee</b> „de Moines“ 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof <sup>1/8</sup>	6,20