

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	13,90
Rucola Parmesan	
Ziegenkäse Crème Brûlée	12,90
Marillen Chutney Feigen Salat	
Spargelsalat mit Flusskrebserl	14,90
Avocado	
Frühlingsalat	12,90
Blattsalat Erdbeeren grüner Spargel Burrata Erdbeer-Walnuss Dressing	
Beilagensalat ^{vegan}	3,90

Suppen

Rindssuppe	
mit Frittaten Fleischstrudel	4,60
mit Leberknödel	5,20
Bärlauchcremesuppe	5,90
Spargelcremesuppe	5,90

Bowl

- Veggie Bowl** vegan 15,90
Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis
- Frühlings Bowl** 15,90
Spargel | Erdbeeren | Ziegenkäse | Gemüse
Erdbeer-Walnuss Dressing | Basmatireis
- Bowl mit scharfem Huhn** 15,90
Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

Vegetarisch & Fisch

- hausgemachte Gnocchi** 18,90
Spargel | Bärlauchpesto
- frischer Puppinger Spargel mit Kartoffeln**
mit Sauce Hollandaise 17,90
mit Beinschinken | Parmesan | Olivenöl 19,90
- gebratenes Forellenfilet** Fischerei Ebner, Uttendorf 26,90
Kräuterpolenta | Spargel | Olivenöl | Parmesan
- Spargelrisotto mit Garnele** 24,90
aus frischem Puppinger Spargel

H A U P T G E R I C H T E

Rumpsteak <small>Rathgeber</small>	29,90
Rosmarinkartoffeln Sauce Hollandaise Spargel	
Rindergulasch	16,90
Semmelknödel	
gekochtes Rindfleisch (Schulterscherzl')	17,90
Semmelkren Erdäpfelgröstel	
Kalbskotelett mit Spargel	26,90
Salzkartoffeln Sauce Hollandaise	
Lammnuss mit Bärlauchhollandaise	21,90
Frühlingszwiebel Polenta	
hausgemachtes Innviertel Knödelteller	17,90
Speckknödel Grammelknödel Bratknödel Sauerkraut	
Wiener Schnitzel <small>Schwein oder Pute</small>	15,90
Petersilienerdäpfel Optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	17,90
Petersilienerdäpfel Optional: Preiselbeeren	

D E S S E R T

Eispalatschinke Schokosoße Mandeln	9,50
After Eight Parfait Amarettoweichseln Schokosoße	9,50
Crème brûlée hausgemachtes Sorbet	9,50
Mousse au Chocolat Obstsalat Beerenspiegel	9,50
Original Weiß Topfenknödel nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	9,50
Original Weiß Roulade Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	3,80