



Frühling

## Vorspeisen

### Blutwursttascherl

Gefüllte Taschen von der Blutwurst | Zwiebel | Apfel  
Majoran | Kartoffel <sup>1,3,9</sup>

Filled black pudding ravioli | onion | apple | marjoram | potato

12,90

### Bärlauchsuppe

Cremige Bärlauchsuppe | Garnelenspieß <sup>7,9,13</sup>  
Creamy wild garlic soup | prawn skewer

11,90

## Hauptgänge

### Lamm

Gegrillte Lammhüfte | grüner Spargel | Bärlauch  
Fregola Sarda | Jus <sup>1,3,9,10</sup>

Grilled lamb shank | green asparagus | wild garlic | Fregola Sarda | Jus

29,50



### Steinbeißer

Filet vom Steinbeißer | Pak Choi | Venere-Reis  
Hummerschaum <sup>1,4,7,9</sup>

Fillet of wolffish | pak choy | venere rice | lobster foam

27,80



### Sepia-Salat

Großer bunt gemischter Salat | gegrillte Sepie  
Zitronen-Knoblauch-Dressing <sup>1,3,7,9,10</sup>

Large colorful mixed salad | grilled cuttlefish | Lemon garlic dressing

19,40

## Veggie

### Bärlauch-Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen | Bärlauch | Ricotta  
Ratatouille Gemüse <sup>1,3,7</sup>

Homemade ravioli | wild garlic | Ricotta | ratatouille vegetables

18,40

### Gemüse-Pasta *vegan*

Penne | Tomate | buntes Frühlingsgemüse <sup>1,9</sup>  
Penne | tomato | colorful spring vegetables

15,90

## Weinempfehlung

### ACACIA

Grillo DOC -  
trocken  
im Akazienfass  
gereift.  
Sizilien - Italien

0,75l

29,90 €

### Hand in Hand

Grauburgunder  
trocken  
Weingut Klumpp &  
Meyer-Näkel  
Baden/Ahr

0,75l

26,40 €

### Lagrein Rosé

Lagrein DOC  
trocken  
Cantina Terlan  
Südtirol

0,75l

28,50 €

### „Minervois“

Heritage 873  
Syrah & Carigan  
trocken  
Gérard Bertrand  
Südfrankreich

0,75l

29,00 €

### Spezialangebot



für 2 Personen

Rostbraten, Lendchen, Schnitzel, Marktgemüse,  
Krokette, Spätzle oder Käsespätzle (4,- € Aufpreis)

- 44,90 € -