

Bärlauchkarte

Der Bärlauch ist eines der bekanntesten heimischen Wildkräuter. Die zu den Lauchgewächsen gehörende Pflanze mit dem botanischen Namen *Allium ursinum*, ist Heilkraut und Gewürzkräut zugleich.

Im Frühjahr wird der Bärlauch frisch für Pestos, Aufstriche, Wildkräutersalate und Saucen verwendet.



Frühlingserwachen im Suppentopf...

Bärlauchcremesuppe

verfeinert mit Sahnehaube & Brotcroutons
EURO 4,50

Bärlauch-Fleischstrudelsuppe

umhüllt von klarer Rinderbouillon
EURO 4,50

Traditionelle Rindssupp´n mit:

Frittaten	EURO 3,30
Leberknödel	EURO 3,90



Hauptgerichte...

(Alle Gerichte sind auch ohne Bärlauch, Speck & Zwiebel erhältlich!)

„Bärlauch-Cordon Bleu“

(gebackenes Schweineschnitzel mit Frischkäse, Schinken, Frühlingszwiebel & Bärlauchpesto gefüllt)

dazu reichen wir Pommes frites, Preiselbeeren & einen Salatteller
EURO 17,-

„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“

in Rotweinzwiebelsauce

begleitet von Nudeln, Speckbohnen & Röstzwiebel
EURO 18,-



„Bärlauch-Käsespätzle-Pfandl“

mit Zwiebel, Speck & Bergkäse verfeinert,
dazu servieren wir einen Blattsalatteller

EURO 12,50



Vegetarisch...

„Bärlauchrisotto“

verfeinert mit Rucola, Parmesan & Kirschtomaten

EURO 11,-

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Küchen- und Serviceteam. *

Fischgericht...

„gegrilltes Saiblingsfilet“

kombinieren wir mit Bärlauchnudeln, Parmesan & Gemüse
EURO 17,-

Burger...



Frühlingsburger

(Rinderpatty, Käse, Speck, Salat, Bärlauch-Chimicurry)
servieren wir mit Potatoe Wedges & Cocktailsauce
EURO 14,50

Knusper-Geflügel Burger

(Pute in Cornflakeskruste
mit Käse, Speck, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce)
trifft Potatoe Wedges und Sweet-Chili-Sauce
EURO 14,50



**Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagen Salat**

gemischter Salat
Blattsalat

EURO 3,90
EURO 3,20