

12. Mai 2019

### Menü 1

2mal vom Kalbsbries, glasiert, Preiselbeeren  
Sauce, gebacken, französischer Salat, Sauce

Tartar

x x x

saftig, gebratene Maishendelbrust, weiße cremige  
Polenta, Apfel, grüner Spargel, Zitronen-

Thymian-Saftl

x x x

Mousse Chocolat, Marillen Creme mit Maiwipferl-  
Aroma, frische Früchte, hausgemachtes Sorbet  
von der Sauerkirsche

€ 28.00

### Menü 2

Schaumsüppchen vom Babyspinat, gebackenes  
Wachtelei

x x x

gebratenes Filet vom Elsässer Saibling aus den  
steirischen Bundesforsten, zweierlei von der  
Karotte, Kirchmeiers grüner Spargel, Sauce von  
der frischen Paprika

x x x

gebackene Maus mit Schokolade im Bauch,  
Vanillesauce, frische Früchte, hausgemachtes  
Sorbet von der Sauerkirsche

€ 25.00

Gedeck/€ 3.50