

**NUR AM
OSTERSAMSTAG!**

auch perfekt zum aufwärmen
für Ostersonntag

OSTER LAMMHAXN

Geschmorte Lammhaxn
mit Wurzelgemüse und
Topfen - Butternockerl

17.00 €

Verspeisen

Carpaccio

vom Innviertler Jungstier
mit Balsamico - Buchenpilze, Rucola, Parmesan
und Pinienkerne

12.50 €

Tuna Soul Roll

Sushi Roll mit rohem Thunfisch,
Wasabi Majo, grüner Apfel, Cashew Nüsse, Gurke
Radi & eingelegtem Ingwer.

12.50 €

Lachs Soul Roll

Sushi Roll mit geräuchertem Lachs,
Wasabi Majo, Dijonsenfcreme, Gurke, Radi
Röstzwiebel & eingelegtem Ingwer

12.50 €

Dessert

Schokoladenmousse

mit Himbeerspiegel

5 €

Bananenschnitte

3 €

Hauptspeisen

Seesaiblingsfilet

mit cremigen Rahmspargel &
Brunnkress - Kartoffelstampf
16,50 €

Crispy Seehecht

in knuspriger Cornflakespanade
mit Kartoffel - Brunnkresssalat
und Sauce Remoulade
12,50 €

Pulpo Gröstl

Mediterranes Pulpo Gröstl mit Zucchini,
Paprika, Nicolaikartoffeln und Aioli.
17,00 €

Bärlauch - Schafskäse Tagliolini

frische Tagliolini mit Bärlauchrahm, Schafskäse
und Babyspinat
11 €

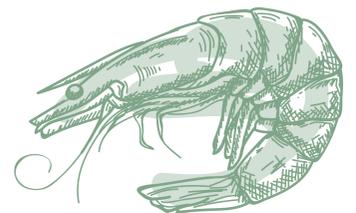
Garnelen Pot

In Olivenöl und Knoblauch gebratene Garnelen
mit Tomaten, Paprika & Chili. Dazu gibts Ciabatta.

250 g 14 €

halbes Kilo g 26 €

1 kg 48 €



Kalbskotelette

am Knochen gebratenes Kalbskotelette mit
gebratenen grünen Spargel, Nicolaikartoffeln
und Portweinsaftl.
18,50 €

Tri Tip (sous vide)

Rosa Tri Tip (Bürgermeisterstück) vom 7
Black Angus Rind auf Schmorgemüse
und Chimichurri.
24,50 €

Caesar Salad mit Huhn

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Blattsalaten
Gurken, Cherry Tomaten, Parmesan und Croutons
mariniert mit Caesar Dressing.
10 €