



Vorspeisen / Appetizers

Beef Tartare vom Weiderind Kapern/Butter/Chilischote/Toastbrot <i>Beef tartare from beef in the pasture/ capers/butter/chili/toast</i>	€ 14,00
Spargel-Avocadosalat <i>Asparagus-avocado salad</i>	€ 12,50
Gebratener Schafskäse im Prosciuttomantel/gemischter Blattsalat <i>Fried sheep's cheese in prosciutto / mixed leaf salad</i>	€ 12,50

Suppen / Soups

Rinderbouillon mit „Kaiserschöberl“ / Gemüse <i>Bouillon (beef) / salty biscuit / vegetables</i>	€ 6,00
Spargelcremesuppe mit Obershaube / Brunnenkresse <i>Cream of asparagus soup / watercress</i>	€ 6,50

Vegetarisch / Vegan / Vegetarian

Spargelrisotto / Grana Padano <i>Asparagus risotto / grana padano</i>	€ 14,50
Linguine / vegan Basilikumpesto/getrocknete Tomaten/Pinienkerne <i>Linguine/basil pesto/dried tomatoes/pine nuts</i>	€ 14,00
Optional mit Parmesan / <i>Optionally with parmesan</i>	
Spargelravioli Frühlingsgemüse / Braune Butter / Grana Padano <i>Asparagus ravioli</i> <i>Spring vegetables/brown butter/grana padano</i>	€ 15,50



Klassiker / Traditional food

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19.50
Kartoffel-Vogerlsalat

*Wiener schnitzel (calf)/mixed salad
(potato and green)*

Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin € 17.50
Bratkartoffeln

Roast beef with onions, fried potatoes

Rinder-Saftgulasch € 14.50
Serviettenknödel

Beef goulash with napkin dumplings

Rinderfiletsteak € 27,00
(Angus Weiderind/Uruguay)
Kartoffelspinatpürree/Schoko-Chili-Sauce

*Beef fillet steak from Uruguay (Angus Beef)
with potato spinach puree/
chocolate chili sauce*

Tafelspitz mit Rösti € 18.00
Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce

*Tafelspitz/fried potatoes/cream spinach/
horseradish with apple/chive sauce*

Hinweis:

Über **Allergene** informieren wir Sie gerne mündlich.
We are happy to inform you orally about allergens.

Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben in €uro,
Trinkgeld ist nicht inkludiert.
All prices include all taxes in €uro, Tip is not included.



Saisoneller Höhepunkt / Main dishes

Gebratenes Schweinsfilet	€	23,50
Spargelrisotto / Portweinsauce		
<i>Roasted pork tenderloin</i>		
<i>Asparagus risotto / port wine sauce</i>		
Gegrillte Hühnerfilet-Streifen	€	17,50
cremige Spargellinguine		
<i>Grilled chicken filet strips</i>		
<i>creamy asparagus linguine</i>		
„Marchfelder“ Solospargel	€	17,50
Rohschinken/Sauce Hollandaise/Petersilienkartoffeln		
<i>Solo asparagus</i>		
<i>Raw ham / hollandaise sauce / parsley potatoes</i>		
„Marchfelder“ Solospargel	€	16,50
Butterbrösel/gehacktes Ei/Petersilienkartoffeln		
<i>Solo asparagus/Butter crumbs/chopped egg/parsley potatoes</i>		
Portion Sauce Hollandaise / Port. of holland. sauce		3,00

Fisch / Fish

Gebratenes Lachssteak	€	21,00
Frühlingsgemüse / Wasabisauce		
<i>Fried salmon steak</i>		
<i>Spring vegetables / wasabi sauce</i>		
Neuseeland Muscheln	€	18,00
grüner Curry / Kokosmilch / Wurzelgemüse		
<i>New zealand shells</i>		
<i>green curry / coconut milk / root vegetables</i>		

Desserts

Rhabarberkuchen mit „Schneehaube“	€	6,50
<i>Rhubarb cake with meringue</i>		
„Waldmeister“- Mousse / Erdbeersauce	€	6,50
<i>„Waldmeister“ mousse / strawberry sauce</i>		
Zitronenparfait / frische Früchte	€	6,00
<i>Lemons parfait / fresh fruits</i>		