

# Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

## Vorspeisen & Suppe

<b>Kalte Gaspacho (Spanische Gemüsesuppe)</b> mit Paprika, Gurke & Tomate mit Croutons	8,5€
<b>Hausgemachte Terrine vom Landhuhn</b> mit kleinem Pflücksalat & Kerbelcreme	13,0€
<b>Lauwarmer ganze Sommer-Artischocke zum „ Auszuzeln“</b> mit Cocktailsauce & Tomaten-Vinaigrette	14,0€
<b>Büffelmilchmozzarella &amp; Wassermelone</b> mit jungen Pflücksalaten & unserem Hausdressing	13,0€

## Hauptsachen

<b>Leicht geräucherte Nordsee-Matjesfilets</b> mit Hausfrauensauce und Dillkartoffeln	<b>Vorspeise/Hauptgang</b> 14,0€/19,0€
<b>Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin-Art“</b> mit Mandelbutter, Gurkensalat in Dillschmand & Petersilienkartoffeln	23,0€
<b>Gesottener Rindertafelspitz</b> mit Rahmspinat, Wurzelgemüse & kalter Kartoffel- Meerrettichcreme	24,0€
<b>Rosa gebratenes Entrecôte vom Jungbullen</b> mit Limonen- & Kräuterseitlingen , Steirischem Kaspressknödel & grünem Spargel	35,0€
<b>Gebratenes Pazifik-Schwertfischfilet</b> mit Sommertomaten-Brotsalat & Cafe de Paris-Butter	25,0€
<b>Steirische Kaspressknödel</b> mit Blumenkohl „Polnisch“ & grünem Spargel	19,0€

## Süßes

<b>Warmer Aprikosen-Crumble</b> mit Vanilleeis	11,0€
---	-------