

Frühlings-Genüsse

Suppen und Vorspeisen

Bärlauch-Cremesuppe mit Sahnehaube und Kresse

Spargel-Cremesuppe mit Kräuter Croutons (saisonal)

Perlhuhn-Suppe mit Bärlauch-Nockerl

Karotten-Ingwer Suppe mit Sahne und Sprossen

Zweierlei Spargel mariniert mit gebeiztem Lachs und Rhabarber-Vinaigrette

Spinat-Kartoffel Terrine mit Feldsalat und Zitrus-Dressing

Lauch-Ziegenkäse Quiche mit Wildkräuter-Salat und Sauerrahm Dip

Kalbs-Involtini gefüllt mit Champignon-Tomaten Ragout und Knoblauch-Baguette

Zwischengerichte

Frühlings-Salate mit gebackenen Topfen-Bergkäse Bällchen

Kräuter-Risotto mit gebratenem Spargel und Brunnenkresse-Schaum

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Weißweinsud

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käs-Knödel mit Salzeibutter, Tomaten und Rucola

Gegrillter Ziegenkäse mit Safran-Risotto und Grillgemüse

Schrobenhauser Spargel mit Butterkartoffeln und Sauce hollandaise (saisonal)

Spargel-Strudel mit Wildkräuter-Salat und Sauerampfer-Sauce

Thai Curry mit Gemüse und Basmati-Reis (vegan)

Hauptspeisen

Gegrillte Perlhuhn-Brust mit Lauch-Gemüse und Pastenaken-Creme

Kalbsrahm-Braten mit Champignon-Sauce und Butterspätzle

Spanferkel-Braten mit Dunkelbier-Soße, Kartoffelknödel und gemischtem Salat

1/2 o. 1/4 resch gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Böfflamotte (Rinderschmorbraten) mit Burgunder Sauce, Buttergemüse und Semmelknödel

Rosa Kalbstafelspitz mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Gratin

Heidschnucken-Ragout mit Kräuter und Ziegenkäse gratiniert mit Kartoffel-Kresse Stampf

Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuter-Risotto und mariniertem Blaukraut-Salat

Gegrilltes Kalbsrücken-Steak mit Babyspinat und cremige Rosmarin Polenta

Gefüllte Kalbs-Brust mit Rahmsauce und Kartoffel-Rucola-Salat

Thai Curry mit Hühnerbrust, Gemüse und Basmati-Reis

„Aumühle“ Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Dill-Rahmsauce und Kartoffel-Gratin

Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und gemischten Beilagen-Salat

Gegrillte Garnelen mit Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch-Baguette

Pochiertes Wallerfilet mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Krapfen

Gegrillte Lachs-Forelle mit Pak Choi und Balsamico-Linsen

Dessert

Mousse au chocolat mit Früchten garniert

Holunder-Blüten Parfait mit Waldbeeren-Sauce

Weißer Schokoladen-Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott

Orangen-Panna Cotta mit Apfelkompott und Zimt Crumble