

## Für alle Gäste:

Spargelterrine  
mit Schinkenmousse



Frühlingsalat mit mediterranem Dressing,  
Kirschtomaten und Sprossen



Spargelcremesuppe  
mit Croûtons und Schnittlauchröllchen



## Hauptgänge zur Wahl:

### **Hauptgang I Euro 42,50**

**Gebratenes Maispouardenbrustfilet**  
mit rotem Thai-Curry  
dazu Basmatireis

### **Hauptgang II Euro 44,50**

**Kaninchenkeule**  
mit Wacholderrahmsauce  
Spitzkohl und Semmelklöße

### **Hauptgang III Euro 44,50**

**Hauseingelegter Sauerbraten**  
(Falsches Filet vom Angusrind, sous vide gegart)  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

### **Hauptgang IV Euro 52,50**

**Lammfilet**  
auf Spinatgemüse mit Joghurt-Minzsauce  
und Rosmarinkartoffeln

### **Hauptgang V Euro 54,50**

**Kalbsrückensteak**  
(Milchkalb)  
mit weißem Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

### **Hauptgang VI Euro 59,50**

**Angus-Rinderfilet**  
mit weißem Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

### **Hauptgang VII Euro 52,50**

**Gebratenes Kabeljau-Loin**  
mit weißem Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln



### **Vegetarisch Euro 39,50**

Spargelterrine  
mit rote Beete-Chips



Frühlingsalat mit mediterranem Dressing,  
Kirschtomaten und Sprossen



Spargelcremesuppe



**Gegrillter Schafskäse**  
auf Ratatouille-Kartoffelragoût



## Für alle Gäste:

Marinierte Erdbeeren  
mit Vanilleeis und Sahne



**Keine Splittrechnung möglich**

**Wir wünschen unseren Gästen  
ein frohes Osterfest!**

**Familie Bernhard Pinl  
und  
die „fleißigen Raben“**