

**Menüs**  
**Freitag 7. und Samstag 8. Mai 2010**

**10-gängiges Menü**

Zweierlei Spargelmousse mit Räucherlachs und Frühlingssalat

Wildkräuterschaumsuppe mit gebackenem Wachtelei

Morchel - Bärlauchgnocchis mit knusprigem Parmesan

Seesaiblingsfilet mit Spargelcanneloni und Weißweinschaum

Holunderblütensorbert

Schweinsluntenbraten mit Erdäpfel-Spinatroulade und Ofenparadeiser

Geschmortes und Gebratenes vom Maibock mit Kräuterpüree und glacierten  
Jungkarotten

Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Kirschen

Rosenblütenparfait mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber

Käsespezialitäten

**Preis pro Person 60,- €**

**Weinbegleitung 15,-€**

.....

**5-gängiges Menü**

Zweierlei Spargelmousse mit Räucherlachs und Frühlingssalat

Wildkräuterschaumsuppe mit gebackenem Wachtelei

Seesaiblingsfilet mit Bärlauchgnocchis und Weißweinschaum

Schweinsluntenbraten mit Erdäpfel-Spinatroulade und Ofenparadeiser

Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Kirschen

**Preis pro Person 45,- €**

**Weinbegleitung 12,- €**



## **Muttertagsbrunch Sonntag 9. Mai 2010**

### **Vorspeisen:**

Wildkräutertörtchen mit Räucherlachs und Frühlingsalat

Hausgemachtes Anti Pasti

Terrine vom Bio-Perlhuhn mit Preiselbeersauce

### **Salatbuffet**

### **Suppen:**

Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons

Bärlauchcremesuppe mit Kräutercroutons

### **Hauptspeisen:**

Brennnessel-Spinatknöderl mit brauner Salbeibutter und Parmesan

Seesaibling mit Spargel-Lauchgnocchis

Geschmortes Bio-Schulterscherzel mit Bärlauchnockerl und Frühlingsgemüse

### **Desserts:**

Gebrannte Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarber Ragout

Topfenknöderl mit Kokoskrokantbrösel und exotischen Früchteragout

**Preis pro Person 34,- €**

.....

