

EMPFEHLUNGSKARTE/CHEF'S CHOICE:

Vorspeisen/Starters

Hausgemachte Oliven-Tomaten-Bärlauchgnocchi ^{ACG} mit Bergkäse & Rucola Gnocchi with wild garlic, olives, tomato, cheese & rocket Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation	Paracelsus-Zwickl	9,50 €
Bärlauchcremesuppe mit Croutons ^{ACGL} Cream soup of wild garlic with croutons Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation	Gmahde Wiesen	5,00 €

Hauptspeisen/Main courses

Rosa gebratenes Schweinefilet ^{ACGLM} mit Bärlauchspätzle & Schwammerlsauce Medium roasted pork tenderloin with ramsons spätzle & jus Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation	Columbus 1492	17,50 €
Hausgemachte Schupfnudeln ^{AHGM} mit Bärlauch Pesto, Sauerrahm-Dip & Grünen Salat Rolled-potato-dumplings with ramsons-pest, sour cream dip & green salad Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation	Stiegl-Weisse Naturtrüb	15,00 €

Dessert

Mozart Dreierlei ^{ACG} „Mozart's Trio“ Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation	Männerschokolade	9,00 €
---	------------------	--------