

Panna Cotta vom Oberwanger Schafskäse / Kohlrabi / Senfeis / Linsen / Weintrauben 20,50  
gebeizte Lachsforelle / eingelegtes Salatherz / Mandeln / Gurken-Wasabi Sorbet /  
Rhabarbersud 20,50

Carpaccio vom Jungrind / eingelegte Steinpilze / Sommertrüffel 22,50  
fein marinierte, hausgemachte Haxersulz mit steirischem Kernöl 14,50  
6 Stk. gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50

\*\*\*\*\*

Consommé von unserem Tafelspitz:  
mit Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Leberknödel 8,50  
Schaumsuppe von Frühlingskräutern / Schwarzfederhuhn-Croustillant 13,50

\*\*\*\*\*

**Weißer Spargel aus Niederösterreich 22,00 / 26,00**  
Mini Heurige / Sauce Hollandaise

**perfekt pochiertes Ei 19,00 / 23,00**  
grüner Spargel / Tomate / Sommertrüffel / Erdäpfelschaum

**Blunzn Gyoza 22,00 / 26,00**  
Sauerkraut beurre blanc / Räucheraal / piemonteser Haselnuss

**gebratene Leber vom Oberwanger Milchlamm 29,50**  
Gammelknödel / wilder Spargel

**Zweierlei vom Lambacher Maibock (Rücken & Ragout) 43,00**  
Selleriecreme / geschmorter Chicorée / Kichererbse

**rosa gebratener Rücken vom Milchkalb 43,00**  
weißer Spargel / Sauce Hollandaise / junge Kartoffeln

**Fiaker Gulyas vom Innviertler Angus Rind 28,50**  
Topfenockerl / Wachtelei / Würstel

**klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 29,90**  
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

**Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 29,90**  
Braterdäpfel aus dem Pfand'l

**mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 28,90**  
Rösterdäpfel / Apfelkren / Schnittlauchsaue

**Bachsaiibling im Ganzen 30,50**  
Petersilienerdäpfel / grüner Salat  
oder frisches Gemüse / grüner Salat 33,50  
Gedeck 4,00