

Saisonkarte

VORSPEISE

Ziegenkäse-Crème-Brûlée mit Rhabarber und Walnuss	9,50€
Spargelmosaik mit Noriblatt, Pastrami und Hollandaiseschaum	14,00€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	14,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>Ideal auch zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€

SUPPENKÜCHE

Spargelcremesuppe mit Tomatenconcassé und Bärlauchcroutons	7,00€
Rinderkraftbrühe darin Butternockerl und Gemüsestreifen	6,50€

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauch-Fischsoße, Spargelragout und Tagliarini	26,00€
Jungrinderbraten in Burgundersoße mit Kartoffelkloß und Marktsalat	24,00€
<i>Gerichte ohne Fleisch</i>	
Cremiges Spargelrisotto mit sautiertem Grünspargel, bunten Gemüse und Marktsalat	21,00€
Polenta mit Austernpilzsalat, Karotten-Ingwersauce und Marktsalat 🌿	17,00€
Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt	16,00€

VOM WASSERMUNGENAUER SPARGEL

Marinierter Spargelsalat mit Radieserl und Schnittlauch	15,50€
Gekochter Butterspargel mit Salzkartoffeln	15,50€
Gekochter Spargel mit Hollandaiseschaum und Salzkartoffeln	20,00€

Wahlweise zu Ihrem Spargelgericht:

2 Bratwürste	+ 8,00€	Wiener Schnitzel	+ 18,00€
Schweinefilet	+13,00€	Rinderfilet	+31,00€

AUS DER PATISSERIE

Hausgemachtes Erdbeereclair mit Sorbet und Minzpesto	13,50€
Rhabarber-Joghurt-Eisbecher mit Eis vom Werzingerhof und Kompott	9,00€
Blumenthaler Dessertteller allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	14,50€