

Das Küchenteam emphielt
Das Beste vom heimischen Lamm!

Lammcarpaccio mit Trüffelmajonnaise  **13,90**

Gebratene Gänseleber/ Balsamico/ Blattsalat **12,90**

**Curry Ingwerschaumsuppe mit
gebratenem Saiblingsfilet** **6,50**

**Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelsauce
und frischem schwarzem Trüffel**

Vorspeise **17,10**

Hauptspeise **24,10**

Hauptgerichte

**Lammbrat mit Gemüse und Kartoffeln
in der Pfanne serviert, Krautsalat**  **21,10**

**Geschmorte Lammhaxe mit eingemachtem
Wirsing und Thymian – Kartoffelgratin**  **22,30**

**Rosa gebratene Lammkeule auf
Topinamburpüree und Speckbohnen**  **23,10**

**Rosa gebratener Kalbsrücken mit
getrüffelem Kartoffelpüree und
Karottengemüse** **29,20**

Pfandl Vegetarier

**2 Stück Spinatknödel mit Käse gefüllt,
Parmesan und Tomaten Lauch- Butter** **15,90**

Fisch

**Gebratener Steinbutt und Jacobsmuschel
auf Thaispargel und Limettenmousseline** **26,50**