

BÄRLAUCHZEIT – frischer Bärlauch aus der Pielach-Au

Suppen

Bärlauchcremesuppe	5,20
Klare Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse	3,90
Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Wurzelgemüse	3,90

Vorspeisen

Forellenfilet - hausgeräuchert Dirndl-Oberskren und Zwiebelringen	9,80
Rohschinkenvariation mit Dirndl-Obers-Kren	10,40

<p>Hühnerbrustschnitzel - natur (gefüllt mit Käse und Schinken) mit Bärlauchsoße, Naturgemüse und Butterreis</p>	15,90
<p>Hühnerbruststreifen – knusprig gebacken auf großen Salat mit und Bärlauchrahm</p>	12,50
<p>Rostbraten vom Donaulandrind frisch gegrillt mit Zwiebelsoße und Ofenerdapfel mit Bärlauchrahm</p>	17,80
<p>1/2 Backhendl mit Erdäpfel-Bärlauchsalat</p>	14,50

Cordon bleu 13,40
vom Donauland-Schwein mit Pommes frites

hausgemachte Erdäpfelgnocchi 12,20
auf Bärlauchsoße mit Natur-Saisongemüse
und geriebenen Räucherkäse

Lachsfilet in Olivenöl gebraten 18,20
mit Erdäpfelgnocchi,
Naturgemüse und Bärlauchsoße

Für die Kids:

Maxl (Schnitzel vom Schwein) mit Pommes 6,80

Baumeister Bob-Suppe 4,20
(Klare Rindsuppe mit Frittaten und viel Wurzelgemüse)

Hausgemachte Mehlspeisen/Desserts & Eis vom Biobauernhof Hansinger

Dirndl-Cremeschnitte 4,20
(Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme und Dirndlmarmelade)

„Heißes Dirndl“ 5,40
warmes Dirndlmus mit 1 Kugel Eis

„Eispalatschinke“ 7,80
Palatschinke mit 3 Kugeln Eis,
Schlagobers, Schokosoße und Mandelsplitter

„Hubertuspalatschinke“ 7,80
Palatschinke mit Nussfülle,
Schlagobers, 1 Kugel Eis, Mandelsplitter