

# Wirtshaus

# KARTE

12:00 - 15:30

## VORSPEISE

- ALPEN DONATELLO** 15  
*Rosa Kalb mit Forellensauce,  
Frisse und Bärlauchkapern*
- HAUSGEMACHTES SULZ** 12  
*mit Vogersalat, Kürbiskernen  
und Rote Zwiebel*
- ZIEGENKÄSEMOUSSE** 13  
*mit Erbsensalat und Minze*
- RINDERCONSOMME** 7  
*mit Einlage und Wurzelgemüse*

## MENÜ

### RADLINGER SEESAIBLING

*Salat | Maisbrot | Maiwipferl*

### ROSA TAFELSPITZ

*Kartoffel | Kirschen | Schwarzer Knoblauch*

### RHABARBER

*Earl Grey Tee | Estragon | Frischkäse*

**3 GÄNGE | 60**

## HAUPTSPEISE

- BACKHENDL** 22  
*mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren  
und Kürbiskernöl*
- SPARGELRISOTTO** 23  
*Mit Bärlauch und Belperknolle*
- LAMM „HORTOBAGYI“** 21  
*Lamm Sugo in Kartoffelroulade  
mit Paprikasauce*
- FORELLE MÜLLERIN** 24  
*mit Petersilkartoffel und Mandeln*
- KANINCHEN** 21  
*in Rotwein geschmort,  
mit Frühlingsgemüse und Polenta*
- SPINATKNÖDEL** 18  
*mit Braune Butter und Parmesan*
- WEISSER SPARGEL** 18  
*Mit Vermouth Hollandaise und  
Briohecroutons*

## DESSERT

- SCHWARZBEERNOCKEN** 11  
*mit Joghurt Eis und Thymian*
- TOPFENSCHMARN** 10  
*mit Heumilcheis und Marillenröster*
- TAGESKUCHEN** 6
- KÄSE VARIATION** 14  
*mit Holunderblüten - Honig und Chutney*

**GEDECK 3.50 EUR**

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter\*innen.  
Küchenchef Tomaz Fink | Sous Chef Matej Hauptman