



Frühjahr/Sommer 2008

Menü 1

Bayerische Festtagssuppe

Kross gebratener Zander auf Blumenkohlpüree,
Brokkolie und Mandelschaum

oder

Glacierte Kalbshaxenscheiben mit leichter Majoransauce,
Marktgemüse und Grammelstrudel

Topfen-Mohnknödel mit Mohnbutter und Beerenkompott

€ 24,50

Menü 2

Tomatenessenz mit Topfenpflanzerl
und frischen Basilikum

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kartoffel-Spargelgratin
und Bärlauchsauce

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf jungen Blattspinat,
Meerrettichschaum und neuen Kartoffeln

Panna Cotta im Glas mit Orangen.Erdbeersalat,
Haselnußgebäck und Minze

€ 26,50

Menü 3

Gebeizter Wildlachs an marinierten Gartengurken,
Limettendip und Kartoffelblini

Waller gebraten mit Paprikarahmkraut
und Kartoffel-Kräuterrisotto

oder

Zweierlei vom Spanferkel in Dunkelbiersauce
mit Krautfleckerl und Tiroler Speckknödel

Geeistes Champagnersüppchen mit Pfirsichsorbet
und frischen Himbeeren

€ 29,50

Menü 4

Gebratene Garnelen im Safransud mit Zitronengras
und Schmortomaten

Forellenrahmsüppchen mit Brunnenkresse

Milchkalbsrücken am Stück gebraten,
weißen Spargelgemüse und Bärlauchkartoffeln

oder

St. Petersfischfilet auf Bortschgemüse, Limettenschaum

und Kartoffel-Lauchkuchen

Ricottatörtchen mit Rhabarber-Erdbeergrütze
und Minzpesto

€ 33,50

Menü 5

Terrine Spanferkelhaxen und Frühlingszwiebeln
mit Meerrettichschaum und Salatspitzen

Kräuterrahmsüppchen mit pochierten Landei

Gratinierter Lammrücken auf Bohnengemüse mit geschmorten
Perlzwiebeln und Olivenpolenta

oder

Lachsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse,
Tagliatelle und Ruccolaschaum

Lauwarmer Schokokuchen an Vanilleparfait und Erdbeermark

€ 36,50

Vegetarisches Menü

Kräuterrahmsüppchen mit Gemüseplanzerl

Ziegenkäsecanelloni auf Spinatrisotto und Tomaten-Kräuterschaum

Gleiches Dessert

€ 21,50

Liebe Gäste!

Bitte entscheiden Sie sich für **ein** Menü.
(Vegetarier ausgenommen)

Sie haben die Möglichkeit sich aus den Vorschlägen ein Menü
Ihrer Wahl zusammenzustellen.

Gerne senden wir Ihnen auch unsere Weinkarte zu.

Wir bieten Ihnen (nach Terminabsprache) auch die Möglichkeit eine
Menübesprechung mit Weinverkostung in unseren Haus an.

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihren Aperitif
kleine Schmankerl aus der Küche an.

Wir möchten Sie bitten Rechnungen,
wenn möglich, nicht mit Kreditkarten zu begleichen.

Bitte verlangen Sie bei einer Reservierung
eine schriftliche Bestätigung!

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Marktwirt