

Karfreitag 2026

Vorspeise:

Frühlingsalat mit gebratenen Kräutersaitlingen und Dipp	7,50
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	4,50

Hauptgerichte:

Pochiertes gebackenes Landei mit Bärlauchgraupenrisotto und Gemüsesalat	15,50
Selbstgemachte Nudeln mit Kräutersaitlingen, Gemüse und Bergkäse	16,50
Filet von der Lachsforelle mit Bärlauchgraupenrisotto und Gemüsesalat	20,50
Wallerfilet süß-sauer pochiert mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Senfsoße	20,50
Forelle im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln, Karottengemüse und Mandelbutter	19,50
Bouillabaisse (Fischsuppe) mit Karpfen, Aioli und Knoblauchbrot	16,50
Bouillabaisse zum Probieren oder als Vorspeise	9,50
gebackene Karpfen mit Kartoffelsalat und Salat	nach Größe
Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Salat	18,00
Karpfenstreifen mit Pommes und Salat	16,50

Süßes

Pavlova (Baiser) mit Mirabellensorbet und Kompott	7,00
3 erlei von der Zwetschge (Crumble- Eis – eingelegt)	7,00

Für Kinder:

Karpfenstreifen mit Pommes	6,50
Portion Pommes	3,50
Pfannkuchen mit Zimt Zucker und Apfelmus	5,00

Die Karpfen stammen von kleinen Fischbauern in der Umgebung

Waller, Forelle und Lachsforelle aus Oberdachstetten, Moßmeier & Müller