




# Monatskarte

von 28.03. bis 30.04.2025

**Bärlauch Suppe**  6  
Grüner Spargel | Frühlingszwiebeln  
*Wild garlic soup* | *green asparagus* | *spring onions*

**Kross gebackene Austernpilze**  14  
Kartoffel-Rucola-Salat | Bärlauch-Dip  
*Crispy fried oyster mushrooms* | *potato & arugula salad* | *wild garlic dip*

**Kärntner Steinpilznudeln**  14  
Fruchtige Tomatensoße | junger Spinat | Sour Cream  
*Porcini pasta* | *fruity tomato sauce* | *young spinach* | *sour cream*

**Bayerisches Rindersteak vom Entrecôte** 36  
Zerlassene Kräuterbutter | Zwiebeljus | Marktgemüse |  
Rosmarinkartoffeln | bunter Pfeffer  
*Bavarian ribeye steak* | *melted herb butter* | *onion jus* |  
*market vegetables* | *rosemary potatoes* | *mixed pepper*

**Als Surf & Turf** +12  
Zwei gebratene Garnelen | Hummersoße  
*As Surf & Turf* | *two seared prawns* | *lobster sauce*

*Schmankerl*

**Loup de Mer Filet auf der Haut gebraten** 20  
Weißwein-Senf-Soße | wilder Brokkoli | Airbräu-Kartoffeln  
*Seabass fillet, pan-seared* | *white wine-mustard sauce* |  
*wild broccoli* | *potatoes*

**Kalbsrollbraten** 20  
Rahmsoße | buntes Gemüse | Allgäuer Butterspätzle |  
Knusperzwiebeln  
*Stuffed veal roast* | *creamy sauce* | *colorful vegetables* |  
*butter spaetzle* | *crispy onions*

 Veggie |  Plant based/vegan