

KRÄUTERWOCHEN



Kräuterwochen 8. – 24. Mai 2026

Wildkräuter-Salat mit grünem Spargel

Roter Mangold, Kresse, Spinat, Curly Kale, Tatsoi und Bull's Blood mit grünem Spargel, Radieserl und Honig-Senf-Dressing, garniert mit Blüten, Baguette 15,--

Spargel-Kräutersuppe

Spargelrahmsuppe mit frischem Kerbel und Schnittlauch, Sahnehaube und Croutons 6,80

Bärlauch-Risotto mit Zitronen-Zucchini und Parmesan

Cremiges Risotto mit Bärlauch, Zitronenabrieb und gedünsteten Zucchiniestreifen, abgerundet mit Parmesan, dazu Blattsalat mit Balsamicodressing 15,--

Kräuter-Saibling mit grünem Spargel

Saiblingsfilet mit feiner Weißweinsauce und Kräutern, grünem Spargel und Kartoffeln 24,--

Wildkräuter-Lammragout

Zartes Lammfleisch geschmort mit Sauerampfer, Rosmarin und Thymian, serviert mit Herzoginkartoffeln, gerösteten Mandeln und buntem Gemüse 21,50

Holunderblüten-Panna cotta

Cremiges Panna cotta mit hausgemachtem Holunderblütensirup, garniert mit frischen Minzblättern und Erdbeeren 7,50

Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Zitronenmelisse und Vanilleeis 6,80

„Frühlings-Kracherl“ mit hausgemachtem Salbeisirup, Limette und Minze 4,50

