

Menüvorschlag Frühling

Suppen und Vorspeisen:

- Bärlauch-Cremesuppe mit Sahnehaube und Kresse
- Spargel-Cremesuppe mit Kräuter Croutons (saisonal)
- Perlhuhn-Suppe mit Bärlauch-Nockerl
- Karotten-Ingwer Suppe mit Sahne und Sprossen
- Zweierlei Spargel mariniert mit gebeiztem Lachs
- Spinat-Kartoffel Terrine mit Feldsalat

Zwischengerichte:

- Frühlings-Salate mit gebackenen Champignons
- Kräuter-Risotto mit gebratenem Spargel und Brunnenkresse-Schaum
- Tagliatelle mit Trüffel und Weißweinsud

Vegetarische Gerichte:

- Allgäuer Käs-Knödel mit Salbeibutter, Tomaten und Rucola
- Gegrillter Ziegenkäse mit Safran-Risotto und Grillgemüse
- Schrobenhauser Spargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise (saisonal)
- Thai Curry mit Gemüse und Basmati-Reis (vegan)



Hauptspeisen:

Gegrillte Perlhuhn-Brust mit Lauch-Gemüse und Duftreis

Kalbsrahm-Braten mit Champignon-Sauce und Breznknödel

Spanferkel-Braten mit Dunkelbier-Soße, Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

1/2 o. 1/4 resch gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Rosa Kalbstafelspitz mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Gratin

Heimisches Ragout mit Kräutern und mit Kartoffel-Kressestampf

Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuter-Risotto und mariniertem Blaukraut-Salat

Gegrilltes Kalbsrücken-Steak mit Spinat und cremigen Polenta

Gefüllte Kalbs-Brust mit Rahmsauce und Kartoffel-Gurken -Salat

Thai Curry mit Hühnerbrust, Gemüse und Basmati-Reis

„Aumühle“ Saiblings Filet mit Wurzelgemüse,
Dill-Rahmsauce und Neuen Kartoffeln

Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und gemischten Beilagen-Salat

Gegrillte Garnelen mit Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch-Baguette

Pochiertes Waller Filet mit Wurzelgemüse und Kartoffel

Gegrillte Lachs-Forelle auf Balsamico-Linsen



Dessert:

Mousse au Chocolat mit Früchten

Holunder-Blüten Parfait mit Waldbeeren-Sauce

Weißer Schokoladen-Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott

Orangen-Panna Cotta mit Apfelkompott