

# Saisonkarte

## VORSPEISE

<b>Blumenthal Canapé</b> hausgemachtes Drei-Stufen-Sauerteigbrot mit Bärlauchcreme und buntem Gemüse	8,50€
<b>Saiblingsfilet im Olivenöl konfiert</b> fermentierte Radieserl, Tomatensud und Buttermilch	13,00€
<b>Hausgebeizter norwegischer Lachs</b> mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	13,00€
<b>Blumenthaler Vorspeisenvariation</b> <i>Ideal auch zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€

## SUPPENKÜCHE

<b>Bärlauchschaumsüppchen</b> mit selbstgemachten Brandteig-Backerbsen	6,00€
<b>Rinderkraftbrühe</b> darin Grießnockerl und Gemüsejulienne	6,50€

## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Bärlauch-Fischsoße, geschwenktem Frühjahrsgemüse und Tagliarini	25,00€
<b>Blumenthaler Sauerbraten vom Rind</b> traditionell im Rotweinessig eingelegt, mit Kloß und Salat vom Markt	22,00€

## OHNE FLEISCH

<b>Hausmann's Pizokel</b> mit frischen Bärlauchblättern und geschwenkten Kräutersaitlingen, dazu bunter Salat vom Markt	17,00€
<b>Geschmorte Süßkartoffel</b>  an Tomatenragout, mit Frühjahrsgemüse und Chip	16,00€
<b>Hausgemachte Brezenknödel</b> in Egerlingrahm, mit gemischten Salat vom Markt	16,00€

## AUS DER PATISSERIE

<b>Voll auf die Birne</b> Tartelette gefüllt mit belgischer Schokoladenganache, pochierter Birne und Ragout	13,50€
<b>Bananenbecher</b> mit Werzingers Bananenjoghurteis und Nougat sowie geröstete Mandelsplitter	9,00€
<b>Hausgemachte Topfenknödel</b> in süßen Bröseln gewälzt, mit eingeweckten Bauernzweitschen und Bourbon-Vanilleeis	12,00€
<b>Blumenthaler Dessertteller</b> allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	14,50€