

17. und 18. April

Frühlingssalat mit Spargel, Kohlröschen und Jungkraut € 16 mit Gänseleberterrine plus € 10

Löwenzahn-Reis-Salat mit Rum-Saibling, Hummer und Räucherforelle € 19

Morchelrahmsuppe mit Kohlrabi € 15

5-Minuten Bauern-Ei mit Spargel, Sauce Hollandaise € 16

Forellenstrudel mit Champignonpüree und Veltlinersauce € 22

Wurzelfleisch vom Almschwein mit Erdäpfelpüree und Kren € 24

Geschmorte Wade vom Pinzgauer Jungrind mit Tomaten-Gerstl € 24

FÜR 3 BIS 4 PERSONEN

Geschmorte Kalbsstelze im Ganzen mit Senfkohl, Lungauer Erdäpfel und Madeirasauce € 98

SÜSSES UND KÄSE

Vanillecreme mit Himbeeren und Rhabarbar € 11

Felchlin-Schokomus mit Sauerkirschen € 11

Zitronentarte mit Sauerrahm (16 cm) € 21

Rhabarber-Topfen-Torte (16 cm) € 21

Gugelhupf € 22

Naynar Kuhfrischkäse 150 g mit Paprikamarmelade € 14

Käsevariation 250 g mit Salzhonig € 19

Kompott mit Ananas, Honigmelone, Rhabarber und Hollersirup 400ml € 14

WEITERE GERICHTE

Gut gekühlt mindestens 1 Woche haltbar

Couscoussalat mit Papaya, Ingwer und Liebstöckelextrakt 400 ml € 15

Gemüsecurry mit Honig und Kokos 400 ml € 16

Wurzelsuppe mit Spargel, Zander, Stör und Rum-Saibling 400 ml € 17

Rehragout mit Brennnesselknödel und Flechtenpreiselbeeren € 18

Milchlamm-Beuschel 400 ml € 15

Lammragout mit Gerstl und Buddhas Hand Zitrone 400 ml € 17

Kalbsrahmgulasch mit Brennnesselnockerl 400 ml € 16

WEITERE PRODUKTE FINDEN SIE IN UNSEREM ONLINE SHOP
VERSAND IN ÖSTERREICH UND NACH DEUTSCHLAND OBAUER.COM/SHOP