Vitale Frühlingsküche

Aperitivempfehlung:

Rehwinklspritzer (Beerenwein - Kelterei Stadler
gespritzt mit Eiswürfelnd und frischen Beeren) Eu 4,20

Vorspeisen:

Vitalsalat mit grünem Spargel, Mozerella und
hausgemachtem Zuccinibrot Eu 8,50

Cremesuppe von der Bachkresse
mit Schwarzbrotcrôutons Eu 4,50

Hauptspeisen:

Vitalburger gefüllt mit Rindfleisch Mozerella und
Ruccola, mit Pommes frites Eu10,00

Gefüllte Landhendlkeule auf Erbsenrisotto,
mit gemischtem Salat Eu13,50

Gedünstets Lachsforellenfilet auf Wurzelgemüse mit
Buttermilchsauce und Kartoffel Eu15,50

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Hausgemachtes Prosecco-Weißbiertiramisu
mit Mangofächer Eu 5,20

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Watzmann Bergwiesenlimonade 0,33 l 2,60