



Wildkräuter-Wochen 15. – 26. April 2026

Zurück zur Natur - eine Küche, die die Ursprünglichkeit ehrt! In einer Welt voller Hektik und künstlicher Aromen besinnen wir uns auf das Wesentliche: **Die Natur!**

**Im Mittelpunkt stehen die ersten Wildkräuter des Frühlings im April:
Bärlauch, Brennnessel, Giersch, Löwenzahn und Sauerampfer.**

Sie sind wahre Kraftpakete der Natur – reich an Vitaminen, Spurenelementen, Mineralstoffen und essenziellen Aminosäuren. Freuen Sie sich auf eine Küche, die den Geschmack der Natur in seiner reinsten Form erlebbar macht.

Unser Aperitif:

Wilde Wiese	7,80
Grüner Smoothie aus Brennnessel, Löwenzahn, Giersch, Sauerampfer, Gurke, Ingwer und Medjool Dattel	
wahlweise mit London Dry Gin	9,80

Vorspeisen

Unser Wildkräuter- und Bitterstoff Auftakt!

Bunter Wildkräutersalat	12,00	Tatar	19,80
aus Baby Leaf Salat, Essblüten und Wildkräutern an Himbeer- Dressing mit gehacktem Bio-Ei und Croûtons		♦ vom Blauflossen-Thunfisch ♦ mit Zitronen Basilikum-Öl und Kräutergarten	
Wahlweise zusätzlich mit: Knuspergarnelen	+ 8,80	<hr/>	
<hr/>		Spargel-Cremesuppe	9,80
Handwarmer Burrata	15,80	aus weißem Spargel und Espuma von der Brennnessel	
auf Tomaten Fondue mit Bärlauch und Medjool Datteln		<hr/>	
<hr/>		Wildkräuter-Essenz	7,80
Frischkäse-Pralinen	14,80	mit grünen Pfannkuchenstreifen	
♦ von der Milchziege ♦ auf 3erlei Art mit Blüten, Wild- kräutern und geröstetem Sesam		<hr/>	
<hr/>			



Unsere Wildkräuter Hauptgerichte

Die geballte Kraft als Begleiter bei Fisch, Fleisch oder einfach pur!

Fisch & Meeresfrüchte

**Heimisches
Saiblings-Filet** 29,80
auf Giersch-Spinat mit Kartoffel-
stampf und Sauerampfer-Öl

Bärlauch-Risotto 28,80
mit gebratener schottischer
Lachsscheibe, weißem Löwenzahn
und gerösteten Walnüssen

Pochiertes Kabeljaufilet 27,80
auf Kartoffelstampf mit Parmesan-
Chip und Brunnenkresse-Öl

Gelbes Garnelen-Curry 27,80
mit Frühlingsgemüse,
Wildkräutern und Jasminreis

Fleisch (Kalb & Rind)

Milch-Kalbsbrust 27,80
♦ **Wildkräuter-Brotfüllung** ♦
auf Frühlings-Vitalgemüse

Ochsenbackerl 29,80
♦ **in Burgunder geschmort** ♦
mit Bärlauch-Orange Gremolata-
Polenta und Ur-Brokkoli

Vegetarisch

**Hausgemachte
Brennnessel-Gnocchi** 25,80
mit Spargel-Tomaten-Ragout und
Streifen vom Sauerampfer

Frischer, grüner Spargel 22,80
in Wildkräuter-Vinaigrette und
Blütenkräuter-Mix

Unser Wild-Süßes Finale!

... als krönender Abschluss

Erdbeer-Salat mit Waldmeister 10,80
und Bourbon-Vanilleeis

Sorbet 8,80
♦ **von Birne & Sanddorn** ♦
mit Sekt Rosé und Minze aus
unserem Kräutergarten

**Weißer Schokoladen-
Sesam Mousse** 10,80
mit Blütenmix
