

Kratsstube

im schönen Turm

Vorspeisen

Gebratene Wachtel

ausgelöst, auf marinierten Pfifferlingen

Rindercarpaccio

lauwarm – mariniert, an feiner Salatgarnitur
mit hausgemachtem Tomatenpesto

Garnelen im Nudelstroh

an feiner Salatgarnitur, mit Erdnuß-Koriandersauce nappiert

Suppen

„Tom yam gung“

hausgemachte Garnelensuppe, mit Garneleneinlage
(thailändisches Nationalgericht!)

Feines Pfifferlingrahmsüppchen

mit Gemüsebruschetta

Zu unseren Vorspeisen & Suppen reichen wir jeweils Baguette

Das Salatblatt

Salat „Neptun“

Salate der Saison, an Balsamicodressing, mit gebratenen Edelfischfilets

Salat „Surf and Turf“

Frische Marktsalate, an emulsiertes Vinaigrette,
mit Streifen von der Rinderleide und gebratenen Garnelen (ausgelöst!)

Salat „Gourmet“

Feine Blattsalate, an Hausdressing, mit Tranchen von der
französischen Flugentenbrust

Bunter Salatteller – Erdinger Markt

klein und Groß

Zu unseren Salaten servieren wir jeweils Baguette

Kratsstube

im schönen Turm

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet

an Paprikarahmsauce

mit Saisongemüse und handgeschabten Spätzle

Feiner Rehbraten

im Ofen geschmort, an Wacholderrahmsauce

mit Saisongemüse und handgeschabten Spätzle

Französische Flugentenbrust

an Balsamicosauce mit Saisongemüse und

hausgemachtem Kartoffelgratin

Kaninchenrückenfilet

an Kaschmircurrysauce

mit Saisongemüse und thailändischem Hommalis Reis

Rinderlende

Black Angus, in der Kräuter- Meerrettichkruste

an Schalotten- Rotweinsauce mit

feinem Gemüse und glacierten Kartoffelspalten

Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, mit knusprigen Bratkartoffeln

und kleinem Beilagensalat

Lammrücken ausgelöst

in der Zwiebelkruste an Rosmarinjus

mit feinem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin

Vegetarisch

Feines Pfifferlingrisotto

mit sautierten Pfifferlingen

„Asiatische Nudeln“

an Chili – Tamarindensauce

mit knackig gebratenem Gemüse, würzig

Kratsstube

im schönen Turm

Aus Fluss und Meer

Gebratene Garnelen

ausgelöst - an Tamarindensauce
mit knackigem Gemüse, auf asiatischen Nudeln

Elsässer Saiblingsfilets

grätenfrei - an Riesling – Sahnesauce
mit Saisongemüse und glacierten Kartoffeln

Doradenfilets

grätenfrei - an Chili- Zitronen- Sojasauce
mit knackigem Gemüse und thailändischem Duftreis

Für`s „Zuckergoscherl“

Crème Brûlée

mit Früchten der Saison

Schokomoussepraline

mit hausgemachtem Nougateis

Gemischter Eisteller

hausgemachtes Eis, nach Schweizer Konditorenrezeptur