

KULINARISCHE IMPRESSIONEN

SCHWAMMERL – SCHLEMMEN – IM



Arrangement vom Beef Tartar und Carpaccio € 14,70
Eingelegte Steinpilze | Wildkräutersalat | Grissini
und ofenfrisches Weißbrot

frische Miesmuscheln € 12,50
in Tomaten-Weißweinsud aus dem Wok mit ofenfrischem Weißbrot

„Sendlhof Burger“ 200 g € 13,70
vom heimischen Rind | geschmorter Almkäse
Zwiebelringe | Essiggurken | Salat | Speck | Tomate
dazu Süßkartoffel Pommes oder Steak Pommes

Steinpilzrisotto € 15,70
mit gebratenem Brokkoli und grünem Spargel

- serviert mit Kalbspailard vom Grill € 21,70
- serviert mit 4 Stück. Riesengarnelen € 22,80

Hausgemachte Paradeiser-Zucchini-Ravioli € 18,70
an gerösteten Steingarnelen | Martini-Almkräuternage
mit leichter Chilinote

Schweine Tomahawk Black-BBQ Style 350 g € 24,70
mit Erdäpfel-Eierschwammerlgröstl | breite Bohnen

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

gefüllte Kalbsbrust € 18,70
mit Schwammerl-Knödelfülle, Erbsen-Karottenpfanne
und Salat vom Buffet

cremiges Eierschwammerlgulasch € 12,80
mit Semmelknödel und Schnittlauch

