

Marie therese

GASTHAUS

Ostermenü

Blumenkohlsüppchen mit geräucherter Forelle vom Schliersee	10,50
Gebeizte Lachsforelle vom Schliersee mit Buttermilch, Gurke und Dill	18,00
Bärlauch-Kohlrabi-Salat mit Fenchel & Burrata von Oi Fra	16,00
Aufschnitt vom saftigen Osterschinken von der Tagwerk Metzgerei mit Kren, altem Senf und Gurkerl	12,00
Rosa gebratenes Lamm vom Gutshof Polting mit Kartoffelpüree, Haselnüssen und Bärlauchgremolata	36,00
Entrecôte von der Färse mit Butterkartoffeln und Frisée	32,00
Lachsforellenfilet von der Fischerei Schliersee auf der Haut gebraten mit Bärlauchnockerl, Rhabarber und Feldsalat	32,00
Bärlauchnockerl mit Feldsalat, Merrettich-Beurre blanc und Bergkäse	22,00
Marillenknödel in Brösel mit Mohnsahne	14,50
Palatschinken mit Marille und Eis	9,00