

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Caesar's Salad St. Meinrad Style _____ **16.50**

mit Speck Crumble, Schnittlauch und Belper Knolle

Spring lettuce salad with bacon crumble, chives and Belper Knolle cheese



Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert _____ **12.50**

mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot

Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and toasted house bread

Oster Nest St. Meinrad  _____ **16.00**

Frittiertes Eigelb auf Spinat-Bärlauch-Kartoffelbeet im knusprigen Parmesan Körbchen

Deep fried egg yolk on spinach bear's garlic-mash served in crispy parmesan basket

Marinierte und grillierte Salzrände im Kräutermantel  _____ **17.00**

serviert auf Ziegenfrischkäse-Creme mit karamellisiertem Apfel und Amaranth

Marinated and grilled salt beetroot coated in fresh herbs with caramelized apple and amaranth

Saisonales aus hiesigen Produkten



Kalbshackbraten St. Meinrad an Senfrahmsauce _____ **32.00**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebl

Meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots



Sanft gegarter Rinds Tafelspitz in seiner Meerrettichsauce _____ **39.00**

serviert mit Frühlingkartoffeln und seinem Bouillongemüse

Tender beef Tafelspitz in horseradish sauce with spring potatoes and bouillon vegetable

Hauptgänge vegetarisch

Frühlingsgemüse aus dem Ofen  _____ **28.00**

auf Kichererbsen Püree mit Linthmais Chips und Bärlauch-Sauerrahm-Dip

Spring veggies on chickpeas puree with local corn chips and bear's garlic dip

Äpler Maggronen  _____ **23.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

Alpine herder's macaroni (pasta, potatoes, and cheese) served with homemade apple puree and roasted onion rings

mit Speck / with bacon

+3.00