

## Vorspeisen

### Gegrillte Avocado

mit gebackener Spitzpaprika und Brioche

€ 19,50

### Gebratener halber Hummer

mit Mousse vom weißen Spargel und Tomatenmarmelade

€ 34,50

### Tataki vom Rind

Papaya-Kaiserschotensalat und Süßmaiscreme

€ 24,50

## Suppe

### Bärlauchsuppe

mit Lammpraline

€ 15,50

## Salate

### Bunte Frühlingsalate

gekochtes Land-Ei, Balsamico-Vinaigrette  
geröstete Kerne, Mandeloliven und mariniertes Gemüse

€ 13,50

### Caesar's Salad

Römersalat mit Knoblauch-Croûtons  
gehobelter Grana Padano

€ 15,50

Wahlweise mit

*sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern*

€ 11,00

*gegrillten Garnelen, mariniert mit Limetten Öl*

€ 21,00

# Hauptgerichte

**Quinoa Spargel Risotto**  
mit geschmortem Frühlingslauch  
und Radieschen-Vinaigrette  
€ 32,00



**Saibling im Boulliabaise Sud**  
auf Fenchel-Safran Gemüse und Bärlauch Brioche  
€ 37,00



**Wiener Schnitzel „klassisch“**  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat  
€ 37,50



**Rosa gebratenes Lammkarree**  
mit Auberginenstampf  
und Rosmarin-Polentaschnitte  
€ 42,00



**Medaillon vom Rinderfilet**  
mit Karotten und Spinat-Kartoffelpüree  
€ 47,00



**Sautierter Steinbutt**  
mit Schnittlauchbutter  
Wilder Brokkoli und Mandel Krokette  
€ 48,00

## Desserts

### **Gratinierter Rhabarber**

mit Tonka Bohnen Rahmeis  
Macadamia Urkorn Crumble

€ 17,50



### **Lindtner´s Dessertvariation**

Vanille Crème brûlée, Erdbeersorbet, Waldmeisterparfait  
und Weißes Schokoladenmousse

€ 19,50



### **Französische Rohmilchkäse-Auswahl**

mit Feigensenf und Früchtebrot

€ 24,50