

Kreativmenü Sommer 2019 im Jedermann Straßkirchen

Vorspeise zur Auswahl

Griechischer Salat mit Ochsenherzen (Tomate), Gurke , gegrillter Paprika, Bio-Heumilch-Käse, Calamata-Oliven, Zwiebelchutney und Knoblauchbrot

9,90 €

Kalt aufgeschnittener Kalbstafelspitz mit Salat von gebratenem Blumenkohl, Pinien- und Granatapfelkernen, Kaffee-Creme-fraiche und Wildkräutern

10,50 €

Suppe

Johannisbeer-Kaltschale mit Ziegenkäse-Muffin und frischem Dill

4,90 €

Zwischengang

Frikassee-Risotto vom Freiland-Huhn (100% Freilaufhaltung von Hermann Völkl aus Rattenberg) mit Räucherschwammerl, Bergkäse und mariniertem Rucola

9,00 € / als Hauptgang: 16,00 €

Hauptgang zur Auswahl

Bayerische Bouillabaisse mit verschiedenen Fisch-Filets, Kümmelgrießnockerl, Radieserl und Kren

17,80 €

Gebratenes Entrecote an Erbsen-Kartoffelstampf mit Stachelbeeren, Löwenzahn und Malzbier-Jus

22,00 €

Blumenkohl-Kartoffel-Stampf mit Rauch-Champignons, getrockneten Tomaten und Rucola-Pesto

vegan

15,50 €

Dessert zur Auswahl

Basilikumjoghurt mit Himbeer-Ragout und Schoko-Crumble

5,50 €

Waldmeister-Panna-Cotta mit Amaretto-Kirschen und Haselnusshippe

5,50 €

Drei Gänge mit Suppe 27,- € (Entrecôte, 30,- €)
Drei Gänge mit Vorspeise 32,- € (Entrecôte, 35,- €)
Vier Gänge mit Suppe 36,- € (Entrecôte, 39,- €)
Fünf Gänge 42,- € (Entrecôte, 45,- €)
(mit veganem Hauptgang - je 2,00 € günstiger)