

Das Beste vom Kalb

13. - 26. März | Täglich ab 11 Uhr




Regionalität

Für unsere Spezialitäten vom Kalb verarbeiten wir Bio-Fleisch von unserem Stiegl-Gut Wildshut.


Vorspeise

 Kalbsvelouté mit Markknödel 5,80 €


Hauptspeise

 Gebackener Kalbskopf
mit Erdäpfel- Gurkensalat und Sauce Tatar 13,00 €

 Kalbsbeuschel
mit „Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl“
und Semmelknödel 16,00 €

 Kalbstafelspitz
mit Rösterdäpfel, Babyspinat und Semmelkren 22,00 €

 Beiried von der Kalbin
mit Trüffelpüree, Bratschalotten und Pilzgemüse 35,00 €

 Geschmorte Gustostücke
von der Wildshut Kalbin
mit Salbei- Rahmpolenta und Speckfisolen 24,00 €

Unsere diplomierten Biersommeliers empfehlen gerne die passende Bierbegleitung zu den ausgewählten Speisen und „entführen“ in die vielfältige Welt des Biergenusses.