

## **Rund um den Bärlauch**

**Cremesuppe vom Bärlauch\*** **8,50 €**  
mit Sahne und Croutons

**Braten vom Rind** **23,90 €**  
bei 80 Grad 16 Stunden geschmort  
mit Bärlauch\* - Spätzle und Gemüse

**Rücken vom Landschwein**  
**unter der Bärlauch\*-Kruste** **26,90 €**  
mit Kroketten und Gemüse

**Zwei gebratene Filets von der Forelle** **25,90 €**  
auf cremigen Bärlauch\* - Nudeln

## **Zum süßen Abschluß**

**Vanille - Panna - Cotta mit Cranberrys** **7,90 €**

\*Bärlauch aus Wildwuchs vom Zeller Wald

Alle Zutaten in unserer Küche stammen aus zertifiziertem  
und kontrolliertem biologischen Anbau - DE-ÖKO-006