

## Frühlingszeit aus Murtingers Küche

Im Holzofen mit Kräutern und Wurzelgemüse zart geschmorte

Lammstelze mit hausgemachtem Zucchini- Erdäpfel-Gratin 21

ACG

Zarte Lammrückenspießchen an jungem Wienerwald Bärlauch und Rosmarinerdäpfeln 25

ACG

Kalbsrückensteak unter der Bärlauch-Kruste mit Tagliolini und Blattsalatteller 28

ACG

### vom Waldriertler Jungstier



Kurz abgebratene Filetspitzen vom Waldriertler Jungstier mit Bärlauchnockern 24

ACG

Kurz abgebratener Zwiebelrostbraten / frischer Röstzwiebel / Braterdäpfeln 22,80

ACG

hausgemachte Speckknödel an Sauerkraut 14,80

ACG

Saibling in Zitronenknoblauchbutter / Petersilerdäpfeln / Blattsalatteller 23

ACG



Kross gebratenes Zanderfilet an Bärlauchrisotto und frischem Blattsalatteller 22

ACGL

Surschopfschnitzel gebacken mit hausgemachtem Erdäpfelsalat 14,20

ACG

Wiener Schnitzel von der Schweinsschale mit gemischtem Salatteller 14,20

ACG

Bärlauch-Cordon-Bleu mit gemischtem Salatteller 17,50

mit Speck, Bärlauch, Butterkäse gefülltes Schweinskarree gebacken

ACG

### vom Wienerwald Wild

Wildschweinschnitzel in Kürbiskernpanier auf Erdäpfel-Yogertsalat 19,80

ACG

Butterschnitzel vom Reh mit sautierten braunen Bio-Cremechampignons

hausgemachtem Bärlauch-Erdäpfelpüree und buntem Blattsalatteller 22

ACGL

Im Kräuter-Speckmantel rosa gebratener Wienerwald Rehrücken

hausgemachte Schupfnudeln & Zucchini 36



ACGL