

Vorspeisen

Carpaccio vom bayerischen Rind Olivenöl, Parmesan, Ruccola	12,50
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße Salatbouquet, kleiner Reiberdatschi	12,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Salatbouquet	14,00
Soufflierter Ziegenkäse mit Honig auf knackigen Salaten, frische Früchte	14,50

Limmerhof Salate

Gemischter Salat mit weißem Balsamicodressing	6,50
Frische Frühlingsalate mit gebratenen Pfifferlingen	12,50
Caesars Salat Romanasalat, Caesardressing, Croutons, Parmesan	9,50
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,50
Mit gegrillten Scampis und Knoblauchbrot	19,50

Suppen

Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons	6,50
Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl mit Gemüse-Julienne	6,50
Kerbelschaumsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	6,50

Vegetarisch

Kräuter Gnocci in Gorgonzolasoße 16,50
Kirschtomaten, Oliven

Semmelknödel mit Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern 18,00

Fisch

Filet vom Lachs auf grünen Spargelrisotto 19,50
Estragonsoße

Mittelmeer Dorade im Ganzen gebraten 21,50
Mediterranes Gemüse, Petersilienkartoffeln

Fleischgerichte

Entenbrust mit Naturjus 19,50
Buttergemüse, Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste 23,50
Kartoffelgratin, frisches Gemüse, Schalottensoße

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 19,00
Preiselbeeren, Bratkartoffeln

Filet Steak vom Goldbeef (ca. 250g) 26,00
Kräuterbutter, mediterranes Gemüse, Bratkartoffel

Nachspeisen

Crème Brûlée mit marinierten Waldbeeren 6,50

Tobleronemousse an Sauerkirschen und Vanillesauce 6,50

Marinierten Erdbeeren mit Mascarponecreme 6,50

Kokos Mango Parfait mit frischen Früchten 7,50