



4 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH

Buttermilch Rettich
Radieserl-Mousse – marinierter Radi – gerösteter Sesam

Bärlauchschaumsuppe
Croutons

Duett vom Blumenkohl
geschmort & sous vide – Karottencreme – Fond von der Brunnenkresse

Rhabarber und Champagner
Waldmeistergranite – Rhabarbersorbet – leicht gelierter Champagner

49.00 – Weinbegleitung 30.00

6 GÄNGE MENÜ

Carpaccio von der Jakobsmuschel
Limettenvinaigrette – Zitronengrascreme - Croutons

Spargelschaumsuppe

lauwarmer Kwell-Saibling
Bouillabaise-Dashi-Fond – Sauce Rouille

geschmolzene Maultascherl vom Lindhof-Gockerl
gebratene Foie Gras de canard – grüner Spargel – Schmorzwiebeln

Maibock vom heimischen Wald
rosa gebraten
kandierte Ingwer-Birne – Selleriepüree – Rotkrautcreme

Erdbeer-Sauerrahm-Schnitte
marinierte Erdbeeren – Zitronencreme – Erdbeersorbet

88.00 – Weinbegleitung 50.00



VORSPEISEN & SUPPEN

Essenz vom Ochsen Ravioli – Gemüse	7.50
Bouillabaisse von Süßwasserfischen Flusskrebse – Ravioli – Safran	17.00
Gebackenes Lindhof-Ei Rahmspinat – Kartoffel – Trüffelschaum	16.50
Handgeschnittenes Beef Tatar geröstete Focaccia – Wachtelei	22.00

HAUPTSPEISEN

Marchfelder Spargel Sauce Hollandaise – Salzkartoffeln	22.00
Heimischer Kwell-Saibling aus der Schwoich Spargelrisotto – Zitronenschaum	27.00
Konfiertes Rochenflügel Zitronen-Kapern-Butter – Bärlauchgnocchi – Pak Choi	28.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50
Zweierlei vom Lindhoflamm rosa Rücken – geschmorte Schulter – Ratatouille – Polenta	33.00



SÜSSES

Süß nährt, besänftigt und wirkt kühlend und schwer.

*Bei angemessenem Konsum wirkt sich dieser Geschmack positiv auf den Körper aus,
da er alle Körpergewebe stärkt und die Gesundheit von Haut, Haar und Stimme fördert.*

Warmer Schokokuchen Birne – Ingwer – Sauerrahmeis	13.50
Apfelstrudel Alpenrose Ragout – schaumig – eisig	8.50
Sorbetvariation	7.50
Käseauswahl	9.00