



RESTAURANT  
**PREDIGERHOF**  
AUS TRADITION ZEITGEMÄSS

## PREDIGERHOF ABENDKARTE

Als  
Vorspeise

Als Hauptgang

### Vorspeisen

Gemischter Frühlingsalat mit Gin-Fleisch vom Limousin-Rindli, knackig eingemachtem Spargel und gehobeltem Schlossberger alt

14.–

Zitronen-Thymian-Raviolo mit hausgemachtem Ricotta, Cherry-Dörrtomaten und Morchel-Schaum

21.–

34.–

Bottminger Spargel-Crème-Suppe mit gerösteten Hanfsamen und Mohnblüten

14.–

### Hauptgänge

Kurz gebratenes Flank-Steak vom Röschenzer Weide-Rindli an leichtem Rahm-Jus auf Frühlingsgemüse-Ragout und Bratkartoffel

42.–

Maispracher Ur-Dinkel-Kärntotto mit karamellisiertem Bottminger Spargel und Feta-Käse vom Mettlihof

39.–

Würziges Ragout vom Limousin-Rindli mit Kräuter-Kartoffel-Püree und Frühlingsgemüse

42.–

### Dessert

Käse-Auswahl von Jumi aus dem Emmental mit Zwetschgen-Senf

15.–

Mandel-Schnitte mit Pistache-Buttercreme und Erdbeer-Sorbet

16.–

Hausgemachter Rhabarber-Apfel-Strudel mit Vanille-Sauce

14.–

Liebe Gäste

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unsere Tiere kommen, wenn nicht anders vermerkt, von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region. Wir kaufen hauptsächlich ganze Tiere und lassen diese von unserem Metzger nach unseren Vorgaben verarbeiten.

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir freuen uns auf Sie, als unsere Gäste

Ihr Predigerhof-Team