



### **Bärlauch - der wilde Knoblauch**

Jedes Jahr, wenn der Frühling Einzug hält, zieht der Bärlauch Duft durch die Wälder. Bärlauch ist nicht nur ein würziges Kraut, sondern macht für viele Feinschmecker die Frühlingsküche lebendig. Der Bärlauch gehört zu den ältesten Nutz- und Heilpflanzen Europas. Überreste der Pflanze belegen, dass die Pflanze bereits in der Steinzeit verwendet wurde. Man findet ihn überwiegend in schattigen Laubwäldern. Er kann aber auch sehr gut im Garten unter Büschen und Bäumen angepflanzt werden. Die Pflanze ist zwar komplett essbar, genutzt werden aber vorwiegend die Blätter. Durch Hitzeeinwirkung werden die schwefelhaltigen Stoffe verändert, wodurch der Bärlauch viel von seinem intensiven Geschmack verliert. Er fördert nicht nur die Verdauung, sondern verhindert auch Arteriosklerose und senkt den Blutdruck und kann somit sogar Herzinfarkt und Schlaganfall vorbeugen. Dadurch ist der Bärlauch das reinste Labsal gegen Zivilisationskrankheiten.

### **Knusprige Bärlauch-Erdäpfel-Zigarren A,C,G,O**

mit Kräuterrahm und Frühlingssalat

**9<sup>90</sup>**

### **Bärlauchcremesuppe A,D,G,L,O**

mit gegrillter Rotgarnele und frischer Kresse

**6<sup>90</sup>**

### **Bärlauch-Pasta A,C,G,H,O**

Tagliatelle mit Bärlauchcreme, Pinienkernen und gegrillten Kirscharparadeisern

**11<sup>90</sup>**

### **Saltimbocca vom Forellenfilet A,C,D,G,L,O**

mit Bärlauch-Tomatenrisotto

**16<sup>90</sup>**

### **Gegrilltes Filet vom Weiderind G,O**

auf Bärlauch-Erdäpfelpürree und Vanille-Karotten-Gemüse

**28<sup>90</sup>**

### **Gratiniertes Hühnerfilet A,G,L,O**

mit Bärlauchkruste, dazu Tomatennockerl und Käse-Weißweinsauce

**14<sup>90</sup>**

### **Bärlauch Cordon Bleu vom Schweinskarree A,C,G,L,M,O**

gefüllt mit Bärlauch, Zwiebel, Speck und Käse, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

**14<sup>90</sup>**

