

SAISONKARTE

ZU BEGINN

| | |
|---|--------|
| HAUSGEMACHTER HOLLUNDERBLÜTEN-MINZ PROSECCO (O,H) | __4,20 |
| SCHAFBERG SPRITZER MIT LIMETTE, MINZE und SAN BITTER | __4,20 |
| HAUSGEMACHTE HOLLUNDERBLÜTEN-MINZ LIMO | __3,30 |

VORSPEISEN|SUPPEN

| | |
|---|---------|
| SPARGELSCHAUMSUPPE (G,O) SPARGELWÜRFEL, KRESSE | __4,90 |
| BEEF TARTARE (C,G,L,M,O), WACHSWEICHES EIGELB, BÄRLAUCHCREME, SÜBKARTOFFELCHIPS | __11,90 |
| LAUWARMER SPARGELSALAT (O) HEURIGE ERDÄPFEL, WACHSWEICHES EI, WIESENKRÄUTER | __9,40 |
| MARCHFELDER SPARGEL-QUICHE (C,G,O), BASILIKUMTOMATEN, SCHNITTLAUCHSAUCE | __8,90 |
| SURF AND TURF CARPACCIO (C,G,O), VOM RINDERFILET UND LACHS, ASIATISCH MARINIERT MIT SPARGELSPITZEN UND BUNTEN SPROSSEN | __13,40 |

HAUPTSPEISEN SAISONAL

| | |
|--|--------------------|
| GRATINIERTE CREMIGE SCHINKEN – BÄRLAUCHFLECKERL (G, A, C), BUNTER BLATTSALAT | __9,50 |
| GEGRILLTES LACHSFILET (G,C), CREMIGES SPARGELRISOTTO, BALSAMICOTOMATEN | __17,90 |
| CREMIGES SPARGELRISOTTO , (G,H,O) SAUTIERTE SPARGELSPITZEN, GRANASPÄNE | __11,90 |
| CREMIGES SPARGELRISOTTO , (G,H,O) GEGRILLTEN GARNELEN, GRANA, BÄRLAUCHPESTO | __15,80 |
| ROSA RINDSFILET (G,L,O)-, ERDÄPFELTÖRTCHEN, SPARGELGEMÜSE, PORTWEINJUS | __25,50 |
| GEBACKENE HÜHNERBRUST (A,O,C,G) MIT CREMIGEM BÄRLAUCH GEFÜLLT, RATATOUILLE-GEMÜSE, ROSMARINERDÄPFELN | __13,80 |
| KNUSPERGARNELEN AUF BUNTEN FRÜHLINGSSALAT MIT SPARGEL (B,L) BUNTE SPROSSEN, ORANGENDRESSING | __13,80 |
| MARCHFELDER SPARGEL KLASSISCH (G,C,O), HEURIGE ERDÄPFELN, HOLLANDAISE ESPUMA AUF WUNSCH MIT TIROLER RAUCHSCHINKEN | __13,20 __15,50 |
| SPARGEL-LASAGNETTE (A,C,G,L,O), BASILIKUMTOMATEN, SPARGELSPITZEN HOLLANDAISE-ESPUMA | __11,90 |
| GESCHMORTER LAMMBRATEN (A,C,G,L,O), CREMIGES ERDÄPFELPÜREE BUNTES BOHNENGEMÜSE, KNOBLAUCHCHIPS | __15,80 |

NACHSPEISEN

| | |
|--|--------|
| HAUSGEMACHTE ERDBEERKNÖDEL (A,C,G) NUSSBUTTERBRÖSEL, MARINIERTER ERDBEEREN ERDBEER-MASCARPONEEIS | __6,90 |
| VANILLE-RAHMEIS MIT HEIßEN ERDBEEREN IM WEIBEN SCHOKOLADETELLER (A,C,G) | __6,90 |