

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Weißburgunder , Weingut Schmidt, Hagenbrunn	1/8 5.00

VORSPEISEN

Tatare von der Räucherforelle auf Erbsencreme und knusprigen Pumpernickel	14.60
Roter Linsensalat mit Gurke, Paprika, gebratener Avocado und Blattsenf	13.90
Carpaccio vom Almoachsen mit Dijonsenfcreme, Spargel und Grana Padano	14.90
Gebackene Blutwurst auf Käferbohnsensalat mit frischem Kren	13.90
Schafskäse im Speckmantel auf geschmortem Paprikasalat und Rucola	14.20
Hausgemachte Ziegenkäsetarte auf Paradeiser-Spargelsalat und Baby leaf Salad	13.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	5.90
Gazpacho mit Grana Padano	6.40
Gelbe Paprikacremesuppe mit Gartenkresse	6.40

HAUPTSPEISEN

Linguine mit Rucolapesto, Marchfelder Spargel und Grana Padano	16.20
Gebratenes Petersfischfilet auf Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	22.90
Cordon Bleu vom Jungschwein mit Erdäpfel und Gurkensalat	19.80
Gebratene Wildlaibchen mit Rotweinschalotten, Marchfelder Spargel und Erdäpfelpüree	21.60
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf Zartweizen-Risotto und grünem Spargel	20.60
Weißer Spargel vom Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	19.90
Beiriedschnitte von der Österreichischen Kalbin auf Selleriepüree, Fisolen und Apfelvinaigrette	27.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Flüssiger Schokoladekuchen mit Weichselragout	8.80
Vanilleparfait mit Himbeer-Rhabarberragout	8.80
Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel und Marillenröster	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	13.40