

## EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta /Manchuela Spanien

1/8l 6.00

## MITTAGSMENÜ Wahlweise mit Suppe oder Dessert 11:30-15:00 Uhr

Zitronengras-Kokossuppe

### MENÜ 1: 14.90

Naturschnitzel vom Maishuhn  
in Rosmarinsauce mit Butterreis

### MENÜ 2: 14.50

Pilz-Panzerotti  
mit Rucola und Grana

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

## VORSPEISE

Räucherforellenmousse auf Rote Rüben-Carpaccio, Dillrahm und Kren	15.90
Carpaccio von der Kalbszunge mit Birnen- Rhabarber-Chutney und Blattsenf	14.90
Gebackene Spargelspitzen mit Rucola, Paradeiser-Vinaigrette und Sauce Tatare	15.90

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Bärlauchknödel	6.80
Karfiolcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80
Weißer Spargelcremesuppe mit Zuckerschoten	6.80

## HAUPTSPEIS

Flaumige Eiernockerl, mit Schnittlauch und Blattsalat	16.80
Gebratener weißer Spargel aus dem Marchfeld, mit Sauce Hollandaise und Kerbelerdäpfeln	22.90
Gebratenes Forellenfilet mit gegrilltem Gemüse und cremigen Dillgnocchi	22.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Karfiol, Wurzelgemüsen und Erdäpfelpüree	19.40
Gebratener Jungschweinsrücken mit Speckfisolen, Aioli und knusprigen Erdäpfeln	21.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

## DESSERTS

Knusprige Milchreisknödel mit Marillenröster	8.80
Hausgemachte Zitronen-Cheesecake mit Beerenröster	8.80