

## EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta /Manchuela Spanien

1/8l 6.00

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

Schnittlauchcremesuppe

### MENÜ 1: 14.90

Gedämpftes Wildlachsfilet auf  
Blattspinat mit Schafkäse und Erdäpfeln

### MENÜ 2: 14.50

Linguine auf Bärlauchpesto  
und getrockneten Paradeisern

Zitronen-Cheesecake

## VORSPEISE

Räucherforellenmousse auf Rote Rüben-Carpaccio, Dillrahm und Kren	15.90
Marinierte Rindfleischsuzl mit frischen Radieschen, Blattsenf und Kernöl	14.20
Gebackene Spargelspitzen mit Rucola, Paradeiser-Vinaigrette und Sauce Tatare	15.90

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	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 auf cremigem Kohlrabiragout und Bärlauch-Polenta	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 Beerenragout	8.80
Flaumiger Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	8.80