

Empfehlung :

Altsteirer, Germuth, Leutschach	1/8 5.50
Diadem Reserve (CS, Me, Shir), Schmidt, Niederrußbach	1/8 6.40

VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat mit frischem Kren	14.90
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern und Marchfelder Spargel	16.20
Burrata auf Marillenchnetney mit Walnüssen und Rucola	15.90
Knusprige Spargel-Arancini mit Paprikapesto, Grana Padano und Blattsenf	16.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80
Tafelspitzsulz mit rotem Zwiebel, marinierten Käferbohnen und Baby Leaf	14.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Bärlauch-Frittaten	7.20
Rote Linsensuppe mit frischem Koriander	7.60
Cremesuppe von der Pastinake mit Kürbiskernöl	7.60

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Rieslingsauce mit Marchfelder Spargel, Jungzwiebel und Grana Padano	17.80
Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Geschmortes Backerl vom Jungschwein im Rotweinsaftl mit Bärlauch-Polenta und Champignons	23.90
Filet vom Jungschwein auf Erdäpfel-Basilikumpuree, Zucchini und geschmorten Kirschparadeisern	24.20
Fish & Chips mit Sauce Tatar und Blattsalat	24.90
Solospargel aus dem Marchfeld mit Paradeiservinaigrette, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	23.90
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Spargel-Ravioli, Gartenkresse und grünem Spargel	30.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Malakoffnockerl auf Moccasauce	8.80
Schokoladenparfait mit Beerenröster	8.80
Mousse von der weißen Schokolade	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90