

### Empfehlung :

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

### VORSPEISEN

Burrata auf Spargel-Bärlauchsalat, Kirscharadeisern und Baby leaf	15.90
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat mit frischem Kren	14.90
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirscharadeisern und Marchfelder Spargel	16.20
Crème Brûlée vom Schafskäse mit Prosciutto, Rucola und Brotchips	15.40
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80
Tafelspitzsülz mit rotem Zwiebel, marinierten Käferbohnen und Baby Leaf	14.90

### SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	7.20
Cremesuppe vom Marchfelder Spargel	7.60
Paradeisercremesuppe mit Basilikumkresse	7.60

### HAUPTSPEISEN

Spargel-Ravioli in Weißweinsauce mit Jungzwiebel, Kirscharadeisern 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
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Erdäpfel-Spargelgröstl mit Sauce Demiglace und Gartenkresse	30.20
Faschierte Laibchen auf Selleriecreme mit Röstzwiebel	23.80
Cordon bleu vom Marchfelder Spargel mit Fenchelsalat und Petersilienerdäpfel	23.90
Gebratener Surschopf vom Jungschwein mit Krautsalat und Serviettenknödel	22.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### DESSERTS

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Beerenröster	8.80
Schokoladenparfait mit frischen Erdbeeren	8.80
Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel und Zwetschkenröster	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90