

EMPFEHLUNG

Altsteirer, Germuth, Leutschach

1/8l 5.50

MITTAGSMENÜ

Wahlweise mit Suppe oder Dessert

11:30-15:00 Uhr

Rote Linsensuppe mit Koriander

MENÜ 1: 15.90

Geschmorte Schweinsbackerl
auf Selleriecreme mit Apfelvinaigrette

MENÜ 2: 15.50

Erdäpfel-Gemüseknödel auf
cremigen Wirsing

Creme Brûlée

VORSPEISEN

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsaue, Oliven und Kapernbeeren	15.80
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern und Marchfelder Spargel	16.20
Hausgemachte Spargel-Arancini mit Paprikapesto, Grana und Rucola	16.20
Gebackener Marchfelder Solospargel mit Aioli und Blattsalat	16.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Grießnockerl	7.20
Knoblauchcremesuppe mit Gartenkresse	7.60
Cremesuppe vom Marchfelder Spargel	7.60

HAUPTSPEISEN

Linguine all Arrabbiata mit Jungzwiebel und Grana Padano	17.80
Gebratener Zanderfilet auf Kichererbsen-Paradeiserragout, Zitronenjoghurt und Basilikumkresse	24.90
Geschmortes Rindschulterscherzel auf Erdäpfel-Bärlauchpüree und Champignons	23.90
Solospargel aus dem Marchfeld mit Paradeiservinaigrette, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	23.90
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Spargel-Ravioli. Gartenkresse und grünem Spargel	29.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90