

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta /Manchuela Spanien

1/8l 6.00

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

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

MENÜ 1: 14.90

Maishuhnbrust auf
Risoni und Paprika

MENÜ 2: 14.50

Kichererbsenbällchen
mit Korianderrahm und Karottensalat

Mohnparfait mit Kirschen

VORSPEISEN

Räucherforellenmousse auf Rote Rüben-Carpaccio, Dillrahm und Kren	15.90
Büffelmozzarella auf Apfel-Birnenchutney mit Rucola und Brotchips	14.60
Marchfelder Spargelsalat mit Radieschen, Paradeiser-Vinaigrette und Prosciutto	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.80
Pastinakencremesuppe mit Gartenkresse	6.80
Weißer Spargelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

HAUPTSPEISEN

Spargel-Ravioli mit Paprikapesto, Grana Padano und Rucola	16.90
Gebratener weißer Spargel aus dem Marchfeld, mit Sauce Hollandaise und Kerbelerdäpfeln	22.90
Gebrautes Zanderfilet mit Dillgnocchi und Orangenfenchel	22.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit gebratenen Champignons und Erdäpfelpüree	19.80
Geschmorte Schweinsbackerl auf Selleriecreme mit Apfelvinaigrette	19.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Flaumige Kirsch-Topfenknödel mit Butterbrösel und Vanilleeis	8.80
Weißer Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren	8.80