

## EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado Bodega Andrés Iniesta /Manchuela Spanien	1/8 l	6.00
---	-------	------

## MITTAGSMENÜ

11:30-15:00 Uhr

Karotten-Ingwersuppe

xxx

Gebackenes Zanderfilet

mit Erdäpfel-Gurkensalat und Sauce Tatar

xxx

Topfenknödel mit Butterbrösel

**19.90**

## VORSPEISEN

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 Tatar	15.90

## SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	6.80
Erdäpfelrahmsuppe mit knusprigem Speck	6.80
Weißer Spargelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

## HAUPTSPEISEN

Gnocchi in cremiger Pilzsauce mit Schafskäse und Rucola	16.90
Gebatener weißer Spargel aus dem Marchfeld, mit Sauce Hollandaise und Kerbelerdäpfeln	22.90
Gebatenes Zanderfilet auf cremigem Kohlrabiragout und Bärlauch-Polenta	22.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Karfiol, Wurzelgemüsen und Erdäpfelpüree	19.40
Maishuhnbrust auf cremigen Risotto mit Marchfelder Spargel und Gartenkresse	21.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

## DESSERTS

Knusprige Milchreisknödel mit Beerenragout	8.80
Moccamousse mit hausgemachtem Zwetschenröster	8.80