

## Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn

1/8 6.00

## Menü

Karotten-Orangencremesuppe

xxx

Solospargel aus dem Marchfeld mit Sauce Hollandaise,  
Beinschinken und Salzerdäpfeln

xxx

Affogato

**21.90**

## VORSPEISEN

Rinderfiletspitzen auf Rucola mit Kirschparadeisern, Grana und Brotchips	17.40
Gebackener Marchfelder Spargel mit Bärlauchrahm und Rucola	17.20
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsensalat und Baby leaf	15.80
Gegrillter Oktopus auf mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und Baby Leaf	17.80

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fleischstrudel	7.90
Maiscremesuppe mit Gartenkresse	8.20
Karotten-Orangencremesuppe mit Basilikumkresse	8.20

## HAUPTSPEISEN

Gebratene Kaspressknödel auf cremigen Kohl mit Schnittlauch und Blattsalat	18.20
Gebratenes Forellenfilet auf Karfiolcurry und Basmatireis	26.90
Sautierte Kalbsnieren in Kapern-Dijonsensauce mit Champignons und Erdäpfelpüree	24.40
Gebratene Maishuhnbrust auf Marchfelder Spargel-Risotto und Basilikumkresse	25.90
Jungschweinsrücken in Kürbiskernbrösel gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat, Radieschen und Kürbiskernöl	24.20
Schulterschmelze vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50