

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

VORSPEISEN

Roastbeef mit Dijonsenf-Honigsauce, Blattsenf und Marchfelder Spargel	17.40
Pinsa mit gegrillten grünem Spargel, Pesto Rosso und Grana Padano	16.20
Gegrillte Riesengarnelen auf Caesar Salad mit frittierten Kapern und Brotchips	17.20
Burrata auf Marillen-Chutney mit grünem Spargel und Rucola	17.20
Vitello Tonnato mit Kalamata Oliven, Kapernbeeren und Kirschparadeisern	16.90
Tafelspitzsulz auf Käferbohnsensalat mit Kürbiskernen, Kernöl und roten Zwiebel	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	7.90
Apfel-Currysuppe mit Basilikumkresse	8.20
Cremesuppe vom Marchfelder Spargel	8.20

HAUPTSPEISEN

Spinatnockerln in Gorgonzolasauce mit Haselnüssen, Radicchio und Blattsalat	18.90
Gegrilltes Zanderfilet auf lauwarme Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	26.90
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Steakhouse Fries Trüffelmayonnaise und gebratenem grünen Spargel	29.80
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf cremigen Bärlauch-Gnocchi mit Kirschparadeisern und Grana Padano	26.80
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	24.90
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	25.90
Maishuhnbrust mit gebratenen Salatherzen, Erdäpfel, Kirschparadeisern und Ribisel	26.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Rosmarin Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	9.20
Gebackene Grießknödel auf Marillenröster	9.20
Haselnusskuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90