

## Spezielle Gaumenfreuden

### Zur Spargelzeit

<b>Legierte Spargelcremesuppe</b> Shiso   Kräuter Öl   Croutons	<b>6,50</b>
<b>Spargelsalat Maader Hof</b> Mosaik von weißem und grünem marinierten Spargel Hausgebeitztem norwegischen Blut-Orangen Lachs Kaviar   Kräutersalat	<b>14,90</b>
<b>Gebackene Spargelstangen mit Saunaschinken umwickelt in der Panko Panade</b> auf Ravioli mit Ricotta & grünem Spargel gefüllt Bunter Kresse	<b>16,90</b>
<b>Ravioli (vegetarisch)</b> mit Ricotta & grünem Spargel gefüllt Altem Parmesan   Bunter Kresse	<b>13,90</b>
<b>Eferdinger Spargel</b> Sauce Hollandaise Heurigen Erdäpfel in Petersilienbutter	<b>15,90</b>
& kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	<b>22,90</b>
& Filetsteak medium, 150 Gramm	<b>29,90</b>
& gebratenes Zanderfilet	<b>20,90</b>
& Parmaschinken	<b>18,90</b>
& Sauna Schinken	<b>17,90</b>
<b>Warme Rhabarber-Erdbeer Topfen Knödel</b> Schokoladensand   Erdbeere   Waldmeister	<b>7,90</b>