

## Spezielle Gaumenfreuden

### Zur Spargelzeit

**Legierte Spargelcremesuppe** A, C, G  VEGETARISCH **6,90**  
Shiso | Kräuter Öl | Croutons

**Gebackene Spargelstangen** A, C, G **18,90**  
**mit Saunaschinken umwickelt in der Panko Panade**  
Petersilienerdäpfel | Sauce Hollandaise  
bunte Kresse

**Ravioli** A, C, G  VEGETARISCH **14,90**  
mit Ricotta & grünem Spargel gefüllt  
alter Parmesan | bunte Kresse

**Eferdinger Spargel** A, C, G  VEGETARISCH **16,90**  
Sauce Hollandaise | Heurige Erdäpfel in Petersilienbutter

& kleines Wiener Schnitzel vom Kalb **25,90**

& Filetsteak medium, 150 Gramm **30,90**

& gebratenes Zanderfilet **20,90**

& Parmaschinken **18,90**

& gekochter Saunaschinken **18,90**

**Frischer Flammkuchen aus dem Steinbackofen** A, G  VEGETARISCH **12,90**  
Cherrytomaten | Sauerrahm | Spargel | Spargelpesto

**oder**  
mit Parmaschinken **14,90**

**Hausgemachter Erdbeer-Palatschinken** A, C, G **7,90**  
Erdbeer- & Bourbon Vanilleeis | Erdbeere | Minze

#### *Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten:*

**2019 Chardonnay – Souveräner Malteser Ritterorden** **1/8 l 4,30**

Dieser Chardonnay ist ein finessenreicher Speisenbegleiter zu kräftigen, würzigen Speisen. Ein Wein, der vor allem durch seine kräftig-saftigen exotischen Aromen und die feine Säurestruktur überzeugt.

**2022 Sauvignon Blanc – Tement** **1/8 l 4,50**

Frische Zitrusaromen, heimisches gelbes Obst, Holunder und Cassis. Mineralisch und pfeilgerade. Passt perfekt zum grünen Spargel.