

Spezielle Gaumenfreuden

Zur Spargelzeit

Legierte Spargelcremesuppe A, C, G

Shiso | Kräuter Öl | Croutons



6,90

Gebackene Spargelstangen A, C, G

mit Saunaschinken umwickelt in der Panko Panade

auf Ravioli mit Ricotta & grünem Spargel gefüllt

Bunter Kresse

16,90

Ravioli A, C, G



mit Ricotta & grünem Spargel gefüllt

Altem Parmesan | Bunter Kresse

14,90

Eferdinger Spargel A, C, G



Sauce Hollandaise

Heurigen Erdäpfel in Petersilienbutter

16,90

& kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb

24,90

& Filetsteak medium, 150 Gramm

29,90

& gebratenes Zanderfilet

20,90

& Parmaschinken

18,90

Hausgemachter Erdbeeren Palatschinken A, C, G

Erdbeeren & Bourbon Vanilleeis | Erdbeere | Waldmeister

7,90

Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten:

Grauburgunder Weingut Muster in Gamlitz

Helles Goldgelb, zarte Nuancen von reifer Birne, ein Hauch von Quitte und Blütenhonig; Saftig, elegant frische Säurestruktur, mineralisch und gut anhaftend, zitroniger Touch im Nachhall.