

Frühlingsgerichte

Probieren Sie als Aperitif unseren Uhudlerfrizzante von der Isabellatraube, das Glas

€ 4,50

Suppe

Spargelcremesuppe A, F, G, H, L, N, O
mit Bärlauchcroutons

€ 5,50

Bärlauchcremesuppe A, C, F, G, H, L, N
mit Blätterteigstangerl

€ 5,50

Vorspeisen

Spargelsalat A, C, G, M, O
mit Vinaigrette und gebackenem Weizer Schafkäse, Joghurtdip

€ 16,00

Nudeltascherln A, C, G, L, M, O
gefüllt mit Bärlauch und Ricotta, Spargel und Grana

€ 16,00

Hauptspeisen

Weißer Spargel A, C, G
mit Butterbrösel, Parmaschinken, Petersilienkartoffeln
und Rührei mit Trüffelöl

€ 24,00

Schweinsmedaillons und Filetspitzen vom Rind A, C, F, G, L, O
auf Bärlauchschaum, in der Pfanne serviert, dazu Parmesangnocchi

€ 24,00

Kalbsfilet A, C, F, G, L, M, O

im Rosmarinjus, mit gebratenem grünen Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

klein	€ 31,00
groß	€ 34,00

Lammkronen G, L, M, O

im Thymiansaft mit Bärlauchpüree und Frühlingsgemüse

€ 32,00

Entrecôte A, C, E, G, H, L, M, O, P

vom Rost mit Kräuterbutter, auf Spargelrisotto,
dazu Karfiol- und Brokkoliröschen

€ 29,00

Desserts

Ananascarpaccio A, C, G, H

mit Mangosorbet

€ 7,90

Rhabarberstrudel A, C, E, F, G, H, O

mit Vanilleeis

€ 6,50

Weinempfehlung

01 2021 Malvasier, Kabola

1/8 € 4,90

0,7 Ltr. € 29,00

31 2022 Grüner Veltliner Point, Mayr, Dross Kremstal

1/8 € 4,90

0,7 Ltr. € 29,00