

Frühlingsgerichte

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

€ 4,90

Suppen

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

€ 6,90

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

€ 6,90

Vorspeise

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

€ 19,00

Hauptspeisen

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

€ 26,00

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

€ 26,00

Filet von der Lachsforelle A, B, C, D, G, L, M, O

mit Spargel und Bärlauchrisotto

€ 27,00

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

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

€ 39,00

Fritto Misto A, B, C, D, G, L, M, O, R

Calamari, Garnelen, Fisch und Jungzwiebel
gebacken, mit Zitrone und Sauce Tartare

€ 29,00

Entrecôte A, C, E, G, H, L, M, O, P

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

€ 34,00

Desserts

Ananascarpaccio A, C, G, H

mit Mangosorbet

€ 9,50

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

mit Vanilleeis

€ 8,50

Weinempfehlung

01 2025 Sauvignon, Fassold, Straden

1/8

€ 5,90

0,7 Ltr.

€ 32,00

31 2024 Grüner Veltliner Point, Mayr,
Dross Kremstal

1/8

€ 5,90

0,7 Ltr.

€ 32,00