

Frühlingsgerichte

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

€ 4,20

Suppe

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

€ 4,90

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

€ 4,90

Vorspeisen

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

€ 20,00

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

€ 13,50

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

€ 14,50

Hauptspeisen

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

€ 23,00

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

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

klein
groß

€ 29,00
€ 32,00

Lammkronen G, L, M, O

im Thymiansaft mit Bärlauchpüree und Frühlingsgemüse

€ 32,00

Filet vom Wolfsbarsch A, B, C, D, G, L, O

mit Jumbogarnele, auf Trüffelnudeln

€ 23,00

Entrecôte A, C, E, G, H, L, M, O, P

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

€ 27,00

Desserts

Erdbeervariation A, C, E, F, G, O

€ 7,90

Ananascarpaccio A, C, G, H

mit Mangosorbet

€ 7,90

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

mit Vanilleeis

€ 6,50

Weinempfehlung

31 2020 Grüner Veltliner Point, Mayr, Dross Kremstal

1/8
0,7 Ltr.

€ 4,50
€ 27,00