

Unsere bodenständige österreichische Küche passt sich den Jahreszeiten an und bietet Ihnen auf unserer Empfehlungskarte immer wieder neue und saisonale Schmankerln, abgestimmt auf den kulinarischen Kalender.



Der Küchenchef empfiehlt: *Spargel aus dem Marchfeld*

	Allergene Kürzel	€
Spargelcremesuppe mit Blätterteig-Bärlauchröllchen	AcG	4,80
gebratene Schweinemedallions vom Filet an Solospargel mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfel	CG	16,90
Spargel Risotto mit Parmesan serviert mit Rucola	G	10,90
Spargel „Solo“ Gebacken auf Blattsalat mit Senf-Kräutermarinade	ACGM	11,50
Spargel-Cordon bleu Spargel im Käse-Schinken Mantel gebacken serviert mit Petersilerdäpfel & Bärlauchdip	ACGH	13,20
Spargel - Gemüse Pfand'l mit Käse gratiniert	G	11,50
Spargel-Zucchini Lasagne mit Bechamelsauce & Käse überbacken	ACG	11,80
....danach		
Süßer Blätterteig-Burger Blätterteig, Sauerkirschen & Buttermilchcreme	ACG	4,80

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Die Kürzel Erklärung der Allergenen-Stoffe finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte

Die Preise verstehen sich in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern; vorbehaltlich Druck- und Satzfehler.