

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 Obershaube	AG	4,50
Spargelsalat Spargel mit Vinaigrette im Salatnesterl	GHM	9,50
Gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an Spargel im herzhaften Safterl dazu Kroketten	ACG	16,90
Cordon bleu „Primavera“ gebacken mit Rohschinken, Bärlauch & Mozzarella gefüllt dazu Spargel Salat	ACGH	13,50
Spargel „Solo“ serviert mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfel (auch mit Schinkenstreifen erhältlich)	CG	11,50
Spargel-Cordon bleu Spargel im Käse-Schinken Mantel gebacken serviert mit Petersilerdäpfel & mediterranem Dip	ACG	13,20
Spargel Pfand'l mit Spargel, Hühnerbrust, Sauce Hollandaise, Erdäpfelscheiben & Käse gratiniert, in der Pfanne serviert	CG	13,50
....danach		
Panna Cotta an marinierten Erdbeeren	ACG	4,20

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.