

REGIONALES GENIESSER MENÜ

KREIERT VON STEFAN UND MARTIN

GRÜNER SPARGEL - ZIEGENKÄSE - APFEL - WALNUSS

Grüner Veltliner Wagram 2017 - Fritsch



KARFIOLSCHAUMSUPPE - BUTTERMILCH - MELISSE



SIEGLESSER SAIBLING - FRÜHKRAUT - MAIWIPFERL - KARTOFFEL

Sauvignon Blanc Pösnitzberg 2013 - Muster Poschgan



MAIBOCKRÜCKEN - PILZE - RUCOLA - TRAMEZZINI

Cuvee Königsegg 2017 - Schloss Halbturn



RHABARBER - TOPFEN - CHILI

Rotgipfler Auslese 2016 - Reinisch

MENÜ 66 EURO

WEINBEGLEITUNG 18,80 EURO

VEGETARISCHES SPARGELMENÜ

FRÜHLINGSSALAT - SPARGEL - KRESSE

Gelber Muskateller 2017 - Edlinger



KLARE SPARGELSUPPE - TOPFENRAVIOLI



GNOCCHI - SPARGEL - KIRSCHTOMATEN - CHILI - BASILIKUM

Riesling Konglomerat Kremstal DAC 2016 - Buchegger



PANNA COTTA - ERDBEEREN - MINZE - SPARGELEIS

Sämling Spätlese 2016 - Salzl

MENÜ 36 EURO

WEINBEGLEITUNG 12,90 EURO

GEDECK SERVIEREN WIR AUF WUNSCH

NUR TISCHWEISE MÖGLICH - PRO PERSON 3 €

VORSPEISEN

MAIBOCKSÜLZCHEN - FRÜHLINGSSALAT - ERDÄPFELCROUTON'S

9,20

BEEF TATARE - ERDÄPFELKAS - CHILIMAYONNAISE

14,20

SIEGLESSER SAIBLING - RHABARBER - MASCARPONE - SALATHERZ

13,80

SUPPEN

FRITATTENSUPPE

3,90

KLARE RINDSUPPE - REHFLEISCHSTRUDEL - WURZELGEMÜSE

4,90

SPARGELCREMESUPPE - KRESSE - GERÖSTETES WEISSBROT

4,90

EINMACHSUPPE VOM BROMBERGER BAUERNHENDL - BRÖSELKNÖDEL

4,80

HAUPTGERICHTE

MAIBOCK VON DER ROSALIA
WEISSER SPARGEL AUS DEM MARCHFELD
GRÜNSPARGEL AUS DER BUCKLIGEN WELT

WIENER SCHNITZERL VOM SCHWEINSKARREE - PETERSILERDÄPFELN

10,20

SCHWEINSFILET - SPARGEL - HOLLANDAISE - ERDÄPFEL

18,20

GLASIERTE KALBSLEBER - APFEL - SPECK - REIS

16,80

KROSS GEBRATENER ZANDER - MANGOLD - SCHMORTOMATEN - ERDÄPFEL

16,20

SIGLESSER SAIBLINGSFILET - HONIGMANDELN - SPARGELRISOTTO

18,60

HAUSSALAT 4,60 BLATTSALAT 4,20

SPARGELRISOTTO – PARMESAN – SCHMORTOMATEN

13,80

SPARGELSPITZEN MIT CIABATTA ODER BEINSCHINKEN

ORANGENHOLLANDAISE – ERDÄPFEL

15,20

RINDERSCHMORBRATEN – SERVIETTENKNÖDEL – PILZE

15,80

FILETSTEAK – SPARGEL – CHERRYTOMATEN – CHAMPIGNON – ERDÄPFEL

28,80

STROGANOFF VOM MAIBOCK – SCHALOTTEN – TRAUBEN – CHAMPIGNON – RÖSTI

20,50

MAIBOCKNÜSSCHEN – PETERSIL – LIEBSTÖCKL – DINKEL

23,50