

Empfehlung :

Altsteirer, Germuth, Leutschach	1/8 5.50
Diadem Reserve (CS, Me, Shir), Schmidt, Niederrußbach	1/8 6.40

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse auf Spargel-Paprikasalat mit Blattsenf und Brotchips	15.90
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.90
Gebratene Riesengarnelen auf Caesar Salad und Grana Padano	16.20
Kalbstafelspitz auf Bärlauchcreme mit Wurzelgemüse-Vinaigrette und Röstzwiebel	15.80
Büffelmozzarella auf Marillenchutney mit Walnüssen und Basilikumkresse	15.80
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern und Marchfelder Spargel	16.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Bärlauch-Frittaten	7.20
Cremesuppe vom Marchfelder Spargel	7.60
Cremesuppe vom Zuckermais mit Gartenkresse	7.60

HAUPTSPEISEN

Spargel-Ravioli in Rieslingsauce mit Chorizo-Chips, Gartenkresse und Grana Padano	17.80
Gebratenes Forellenfilet auf cremigen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Geselchtes vom Schweinsschopf mit Sauerkraut und Bärlauch-Serviettenknödel	21.90
Gebratene Maishuhnbrust auf lauwarmen Salatherzen mit Erdäpfel und Ribisel	24.20
Geschmorte Schulter vom Hirsch auf cremiger Bärlauch-Polenta und grünem Spargel	24.20
Solospargel aus dem Marchfeld mit Paradeiservinaigrette, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	23.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Champignons und Butterreis	22.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Mousse von Kaffee und dunkler Schokolade	8.80
Vanilleparfait auf Himbeerröster	8.80
Erdnuss Creme Brûlée mit Marillenragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90