



ab 17:00 Uhr

Spargel Tageskarte

Büffelmozzarella mit grünem und weißem Spargel,
Tomaten, Basilikum und Olivenöl G € 13,50

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln und Serranoschinken G/C € 14,90

Zartes Rinderfiletsteak an Grappejus dazu
gebratener Spargel und Kräuterrahmpolenta O/G € 28,50

Pochiertes Butterfischfilet auf Currylinsen
mit Spargel D/G € 19,00

Flammkuchen „Frühling“
mit Spargel und Räucherlachs € 10,50

Vorspeisen und Salate:

Bunte Blattsalate an Balsamico-Honigdressing und
gerösteten Kürbiskernen C/M € 5,50

Gemischter Salat an Senfdressing
mit gerösteten Pistazien C/M/H € 5,80

Lumpensalat fein garniert, mit Brot A/M € 9,50

Wurstsalat fein garniert, mit Brot A/M € 7,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Traubenkernöl, Balsamicolack und Parmesan G € 13,90

Gebeiztes Rinderfilet mit mariniertem Spargel
„süß-Sauer“ € 13,50



Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle A/C/G/L	€ 4,20
Karotten-Ingwersüppchen mit Pinienkernen G	€ 5,00
Süppchen vom weißen Spargel mit gerösteten Pistazien G/H	€ 5,50

Hauptspeisen:

„ Freschengulasch nach Art des Küchenchefs“ würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle A/C/G	€ 13,00
---	---------

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren A/C/G	€ 13,90
---	---------

Würziges Pilzrisotto mit frischen Kräuter, Jungzwiebel und Parmesan G/O	€ 13,50
--	---------

Zartes Schweinefilet an Senfsauce dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse A/C/G/M/L	€ 19,90
--	---------

Zartes Kalbsrückensteak an Sauce Madeira dazu Spargel-Kartoffelgratin und gebratene Pilze A/C/G	€ 28,50
--	---------

Spaghetti mit grünem und weißem Spargel, getrockneten Tomaten, frischen Kräuter und Parmesan	€ 13,50
---	---------

Dessert:

Mousse von der dunklen Schokolade mit Orangenaroma und frischen Beeren C/G	€ 8,50
---	--------

Mohr im Hemd mit hausgemachtem Sauerrahmeis und gerösteten Mandeln A/C/G/H	€ 8,50
---	--------

Zweierlei vom hausgemachten Sorbet	€ 5,20
---	--------