



Marchfelder Solo Spargel – Kalbsrücken – Bio Lachs – Erdbeeren
White asparagus season – veal – salmon – strawberries

Spargelschaumsuppe mit Spargelstücken <i>Cream of asparagus with asparagus peaces</i>	4,50
Lauwarmer Solospargel mit Sauce Vinaigrette, Olivenöl und Parmesan <i>Lukewarm asparagus with sauce vinaigrette, olive oil and parmesan</i>	
Als Vorspeise/ <i>as starter</i>	12,00
Als Hauptspeise/ <i>as main</i>	16,00
Lauwarmer Solospargel mit Vogerlsalat und gebratenen Riesengarnelen <i>Lukewarm asparagus with lamb's lettuce and grilled king prawns</i>	16,00
Solospargel mit Sauce Hollandaise und Petersilkartofferl <i>White asparagus with sauce hollandaise and parsley potatoes</i>	
Als Vorspeise/ <i>as starter</i>	12,00
Als Hauptspeise/ <i>as main</i>	16,00
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Solospargel, Rotweinsauce, Hollandaise und Kartoffelgratin	21,00
<i>Medium grilled saddle of veal with asparagus, red wine sauce, sauce hollandaise and potato gratin</i>	
Gebratenes Bio-Lachsfilet mit Solospargel, Sauce Hollandaise und Petersilkartofferl	21,00
<i>Grilled fillet of salmon with asparagus, sauce hollandaise and parsley potatoes</i>	

Zum Spargel empfehlen wir

Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserver Grub 2014 (Schloß Gobelsburg)	42,00
Cuvee Heideboden 2015 (Weingut Keringer)	29,00

Etwas Süßes zum Schluss

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Vanilleeis und Schlagobers <i>Fresh strawberries with egg not, vanilla ice-cream and whipped cream</i>	7,50
--	------