

Spezielle Gaumenfreude „Spargel Schmankerl“

Cremige Spargelrahmsuppe A, C, G  **VEGETARISCH** 6,90
Croûtons | Kresse | Obers

Rustico Triangolo Asparago A, C, G  **VEGETARISCH** 14,90
Cockailtomaten | Sauce Hollandaise | Parmesan

Heimischer Eferdinger Spargel an Sauce Hollandaise A, C, G  **VEGETARISCH** 18,90
geschwenkte heurige Kartoffeln

mit **kleinem Schnitzel vom Kalb** 25,90

mit **Filetsteak medium, 150 Gramm** 32,90

mit **gegrilltes Filet von der Dorade rosé mit Zitronenpfeffer** 21,90

mit **Parmaschinken** 20,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zerlassene Butter anstatt Sauce Hollandaise.

Gefüllte Palatschinkentascherl“ A, C, G  **VEGETARISCH** 15,50
mit Spargel & Ricotta | Blattsalaten der Saison | Sauerrahm Dip

+ Kürbiskernöl  **pramoleum** 1,40

Aus der Patisserie:

Geeiste Lasagne von weißer Valrhona Schokolade A, C, G 7,90
Erdbeer-Vanille-Rhabarber Kompott | Minze

Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten:

Gemischter Satz | Tom Dockner | Traisental DAC

**Helles Grüngelb; in der Nase angenehme Nuancen von Birne und Äpfel;
zitronige Noten, zarter Pfirsichtouch, lebendige Frucht und Säurestruktur**