

Wochenkarte Mai/Juni 2022

Vorspeisen

Gegrillter Ziegenkäse gereift, auf Rote-Rüben-Carpaccio mit Nüssen & Vogersalat
GLMO 10,00

Mariniertes Rindfleisch vom Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette LMO 10,00

Gebackene Blunzradln auf Erdäpfel-Vogersalat mit frischem Kren ACGLMO 10,50

Räucherforellenmousse mit Gurkenrahm GLMO 10,00

Knusprige Linsenbällchen auf Blattsalat mit Granatapfelkernen **VEGAN** ALMO 8,00

Suppen

Spargelcremesuppe AGL 5,40

Hauptspeisen

Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln CGL 17,50

- *mit gegrillter Hühnerbrust* CGL 18,50
- *mit niederösterreichischem Duroc Beinschinken* CGL 18,00
- *mit Dukatenschnitzerl vom Schweinsfilet* ACGL 19,50

Schweinsfiletspitzen ‚Stroganoff‘ mit Butternockerl ACGLM 19,50

Kalbsgulasch mit Butternockerl ACGL 16,50

Blunzng`rösti mit kaltem Krautsalat AGLMO 12,50

Geröstete Kalbsleber mit Majoransafterl und Erdäpfelpürrée ACGHLM 19,00

Girardi-Rindsschnitzel mit Erdäpfelpürrée ACGLM 16,50

Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Speckfisolen & Erdäpfelgratin ACGLM 26,50

Spargelrisotto mit Pinienkernen, knusprigem Rucola & Parmesan CGL 14,00

- *mit gegrillten Lachsforellenfilets* ACGL 19,00

Bärlauchkasnudeln aus der Norischen Nudelwerkstatt
mit brauner Butter und Blattsalat ACGLMO 12,00

Süßkartoffel-Kokosmilch-Eintopf mit Gemüse & Reis **VEGAN** FL 13,00

Süßes

Marmoriertes Schokolademousse mit Beerenragout CG mit Alkohol 6,50

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers 1 Stück GH 4,20

Karamell-Toffee-Eis mit Waldbeerragout **VEGAN** FP 5,80

Marinierte Erdbeeren ‚Romanoff‘ mit Vanilleeis mit Alkohol G 5,80

