

Saisonkarte

Budweiser Alkoholfrei vom Fass 0,3 l. 4,60

Sanddorn-Spritz: Prosecco, Sanddornlikör und Soda 7,50



Vorspeisen

Marchfelder Spargel mit Sauce Vinaigrette M 9,00

Saures Rindfleisch mit rotem Zwiebel, Käferbohnen & Kürbiskernmarinade LMO 11,00

Gebratene Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 12,50

Suppen

Spargelcremesuppe AGL 6,80

Fleischstrudelsuppe ACGL 5,80

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ACGL 16,50

Gebackene Dukatenschnitzerl vom Schweinsfilet
mit Sauce Hollandaise, Spargel & Petersilerdäpfeln ACGL 24,00

Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Vogersalat ALMO 23,00

Rindsfiletspitzen ‚Stroganoff‘ mit Butternockerln ACGL 27,00

Gegrilltes Hühnerfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln AGL 22,00

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Spargelrisotto & Rucola ACGL 22,50

Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln CGL 19,50

Cremiges Spargelrisotto mit Rucola und Grana CGL 18,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 14,50

Vegane Kärntner Kasnudeln (Norische Nudelwerkstatt) mit Flora-Butter und Blattsalat ALNPO 14,50

Süßes

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster ACG mit Rum flambiert 8,50

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu ACG 6,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,50

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Schlagobers G 6,50

Schokoladentorte ‚Sacher Art‘ mit Schlagobers ACG 5,40

Grundgedeck Samstag, Sonntag, Feiertage € 1,20 pP

Grundgedeck = Wochenend- und Feiertagsbeitrag zur Erhaltung der Wiener Tischkultur