

Saisonkarte

Grapefruit-Spritz mit Prosecco & Soda 7,50

Weinempfehlung zum Spargel: Weissburgunder DAC, Weingut Polz, Südsteiermark 0,125 l 4,90

Vorspeisen

Marchfelder Spargel mit Sauce Vinaigrette M 10,00

Gebratene Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Saure Wurst mit Zwiebel in Essig & Öl LMO 8,50

Suppe

Spargelcremesuppe AGL 6,80



Samstagsmenü

Champignoncremesuppe, gekochtes Schulterscherzel, Cremespinat & Rösterdäpfel AGL 19,00

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALM 16,50

Gebackene Dukatenschnitzel vom Schweinsfilet
mit Sauce Hollandaise, Spargel & Petersilerdäpfeln ACGL 24,50

Gebackenes Maibockschnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat und Preiselbeeren ACGLMO 21,50

Maibockragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 22,00

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

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Spargelrisotto & Rucola ACGL 22,50

Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln ACGL 19,50

Cremiges Spargelrisotto grün-weiß 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 15,00

Süßes

Nougatknödel in Butterbrösel auf Erdbeersauce ACG 8,20

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu ACG 6,80

Marinierte Erdbeeren 'Romanoff' mit Vanilleeis und Schlagobers G 7,00

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,50

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,50

Grundgedeck Samstag, Sonntag, Feiertage € 1,20 pP

Grundgedeck = Wochenend- und Feiertagsbeitrag zur Erhaltung der Wiener Tischkultur