

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

Erbsencremesuppe GL glutenfrei 5,80

Hauptspeisen

Ofenfrischer Sur-Schopfbraten mit Erdäpfelknödel und klarem Krautsalat ALMO 18,50

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

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

Gekochter Duroc-Beinschinken mit Sauce Hollandaise, Spargel & Petersilerdäpfeln ACGLM 22,50

Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Vogelersalat 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 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 14,50

Süßes

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

