

## 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 CGLMO 11,00

Gebratene Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

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

### Suppen

Spargelcremesuppe AGL 6,80

### Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ACGL 16,50

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

Gebackene Kalbsleber mit gemischtem Salat ACGLMO 23,00

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

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,50

Grundgedeck Samstag, Sonntag, Feiertage € 1,20 pP

Grundgedeck = Wochenend- und Feiertagsbeitrag zur Erhaltung der Wiener Tischkultur