



ABENDKARTE:

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und gehobeltem Grana	11,50
Wildschwein Beinschinken aus dem Seewinkel mit Preiselbeer- Oberskren	9,50
Pastinakencremesuppe oder Spargeloberscremesuppe	5,50 / 8,-
Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen	5,00
Gebratene Spargelspitzen auf buntem Blattsalat mit Erdbeeren, gekochtem Ei und Senf-Zitrone Vinaigrette	16,50
Gebratener Halloumi Käse auf bunten Blattsalaten mit Balsamicodressing	16,50
Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rüben Carpaccio mit bunten Blattsalaten, Mangodressing	16,50
Frischer Spargel aus der Genussregion Marchfeld	
Mit Sauce Hollandaise oder Polonaise, dazu Petersilerdäpfeln	23,00
Zusätzlich Portion Beinschinken	+7,00
Gebackene Spargelstücke mit Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln	21,50
Rahmspinat mit gebackenem Ei und Stroherdäpfel	17,50
Vegetarisches Spargel Risotto (a la minute zubereitet), frische Granascheiben dazu gebratene Garnelen	18,50 +9,00
Gegrilltes frisches Zanderfilet auf cremigen Spargel Rissoni	25,50
Maischolle im Ganzen vom Grill , dazu rustikale Ofenerdäpfel mit Kräuterdip	25,50
Gebratenes Lachsfilet mit Ofengemüse und Erdäpfeln	24,50
Haugemachte Fleischknödel mit Sauerkraut und Bratensaft	18,00
Pulled Pork Ravioli mit gedünstetem Spitzkraut und BBQ Sauce	17,00
Geschmorte Lammstelze mit gebratenen Spalten vom Erdäpfelknödel, Radieschen und Wurzelsauce	26,00
Rindsfilet medium gebraten , dazu frischer Solospargel, Sauce Bernaise und Petersilerdäpfeln	35,00
Homemade Pulled Pork Burger (selbst gegarte Schweinsschulter, Cole Slaw, Sauerteig Brot, Whiskey Mayonnaise), dazu Dippers und Ketchup	19,00
Gebratener Rücken vom Maibock , dazu Rotkraut, Kroketten und Wildjus	27,50
Geschnetzeltes Rindsfilet mit gebratenen Steinpilzen, Trüffel, Erdäpfelknödel	27,50
Roulade vom Maishuhn gefüllt mit Schinken und Spargel, dazu Erdäpfelpüree und Broccoli	23,50
Frische Erdbeeren mit Schlagobers / + Vanilleeis	5,50 / 6,50
Hausgemachtes Erdbeer Tiramisu	7,50
Hausgemachter Marillenknödel mit süßen Bröseln	6,50

Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine GESAMTRECHNUNG stellen!
Alle unsere Speisen können unterschiedliche Allergene beinhalten. Haben Sie Unverträglichkeiten, so lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie sehr gerne.