

# Abendkarte

**Carpaccio vom Rindsfilet** mit Rucola und gehobeltem Grana 13,50

**Spargel - Shrimps Tartar** mit gekochtem Ei, eingelegtem Gemüse und Toast 15,50

**Bärlauchcremesuppe** mit Croutons 8,50

**Spargeloberscremesuppe** mit Spargelschöberl 9,50

**Klare Rindssuppe** mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

**Spargel- Erdbeersalat** (bunte Blattsalate mit Balsamico Glace,  
gebratenen Spargelspitzen, frische Erdbeeren) 19,00

**Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten** auf rote Rübenscheiben  
mit bunten Blattsalaten, Mangodressing 18,50

**gebackene Spargelstücke**, dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln 22,50

**Spargelrisotto**, dazu frischer Grana 19,50 plus gebratene Garnelen +11,00

**hausgemachte Bärlauch Gnocchi** mit Tomaten- Ricottasauce 19,00

**frischer Solospargel aus dem Marchfeld**

mit **Sauce Hollandaise oder Polonaise**, dazu Petersilerdäpfeln 24,00  
plus Beinschinken 7,00 plus gebratene Garnelen 11,00

**Gegrilltes frisches Lachsfilet** auf Bärlauchnudeln, Grana 25,50

**Frisches Filet vom Kabeljau gebacken**, mit Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

**Frisches Zanderfilet vom Rost,**

dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

**Altwiener Kalbsrahmgulasch** mit hausgemachten Butternockerl 25,50

**gebratenes Lammfilet** auf cremiger Polenta mit Spargel im Speckmantel 29,50

**Rindsfilet Steak medium gebraten,**

mit frischem Spargel, Sauce Bernaise und Erdäpfelkroketten 38,50

**Geschnetzeltes Rindsfilet "Stroganoff"** (Champignons, Paprika, Gurkerl),  
dazu Serviettenknödel 31,00

**gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn**

mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,

dazu frischer Broccoli und Erdäpfelpüree 23,50

**Für Süßes danach, bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!**

**Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-**