

# Abendkarte

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

**Hausgebeizter Lachs** mit Senfsauce, eingelegtem Gemüse, Toast 15,50

**Bärlauchcremesuppe** mit Croutons 8,50

**Spargeloberscremesuppe** mit Spargelschöberl 9,50

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

**Bauernsalat** (bunte Blattsalate mit Balsamico Glace,  
gebratenen Erdäpfelscheiben + Speck, gekochtes Ei) 18,50

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

**Saure Wurst** mit rotem Zwiebel 8,50

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

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

**Veganes Gemüse Kokos Curry** mit Tofu und Reis 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

**cremige Garnelen Nudeln** frische Nudeln, gebratene Garnelen  
in Tomaten- Knoblauchsauce, Grana 25,50

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

**Frisches Zanderfilet vom Rost**,  
dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

**Bunter Grillspieß mit Huhn und Schwein**  
mit Grillgemüse Dippers ERdäpfel, Salsa Dip 25,00

**Wiener Backhuhn** (Brust & Haxl vom heimischen Hendl)  
dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 26,50

**Rindsfilet Steak medium gebraten**,  
mit frischem Spargel, Sauce Bernaise und Erdäpfelkroketten 38,50

**Rehschnitzel vom Maibock in Nußpanade**,  
dazu Rahmgurkensalat und Preiselbeeren 29,00

**Ragout vom heimischen Maibock**,  
dazu Erdäpfelkroketten und Apfelrotkraut 23,50

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

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