

Frühlingserwachen

Lauwarmer Spargelsalat

mit Cocktailtomaten und pochierte Forelle

€ 10,90

(in Verbindung mit Menüs Aufzahlung € 2,00)

Spargelsuppe

mit gebackener Spargelspitze

€ 4,50

Bärlauch-Schafskäsetascherl

mit brauner Butter und Blattsalat

€ 12,50

(in Verbindung mit Menüs Aufzahlung € 4,00)

Solo Spargel

mit Petersilienerdäpfeln und Hollandaise oder Polonaise

€ 14,50

Gegrilltes Saiblingsfilet

mit Kräuterrisotto und geschmolzener Tomate

€ 13,50

Mit Kräutertopfen und Vulcanoschinken gefülltes Maishähnchen Supreme

auf Gemüsetagiatelle

€ 14,50

Rosa gebratene Schweinsmedaillons

mit Erdäpfelspinatroulade, jungem Gemüse und Käferbohnen

€ 14,90

Erdbeer-Rhabarberragout

mit Topfenockerl

€ 6,50

3-Gang Menü € 24,00 (mit Suppe)

4-Gang Menü € 29,00

5-Gang Menü € 34,00

Sauvignon Blanc 2011

Bio-Weingut Menhard, Pöbnitz Glanz, Südsteiermark

Glas

€ 26,00

€ 4,60

Helles Gelb mit Grünreflexen, feine Holundernase, würzige Facetten am Gamen, leicht grasig, animierend langer Anfgang

Blafränkisch 2010

Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Glas

€ 26,00

€ 4,60

In der Nase erfüllen sich alle Blafränkisch-Träume, saftige, reife Herzkirschen und rote Beeren, zart von feiner Würze ergänzt, jugendlich und charmant. Elegant, reif und mit Wärme ausgestattet, dazu sehr vornehm zurückhaltende Tanninstruktur mit wohlig-samtiger Herbe.

Rind, Schwein, Kalb, Milch- und Milchprodukte, Käse, Eier, Erdäpfel, Kürbiskerne und Kernöl, Geflügel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Ende unserer Speisekarte