

Saisonale Karte

unser Küchenchef empfiehlt

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 6,50

**SCHAFFSFRISCHKÄSE
MOUSSE** 12,90

*mit eingelegten Tomaten, Basilikumöl &
Pecorino-Chips*

APERITIF

ERDBEERBOWLE 6,50

**ORIGINAL PFIRSICH
BELLINI DI CANELLA** 6,50
0,1l

HAUPTSPEISEN

CREMIGE TAGLIATELLE 18,90
mit Spargel & Räucherlachs

**GEBACKENE
HÜHNERBRUSTROULADE** 20,90
*gefüllt mit Spargel, Karotte, gelbe Rübe
auf Kartoffel-Vogerlsalat*

SCHWEINEMEDAILLONS 23,90
*mit Spargel, Sauce Hollandaise &
Heurige Kartoffeln*

GEBACKENER SPARGEL 20,90
*im Prosciuttomantel mit Sauce Tartare &
Frühlingssalat*

SOLO SPARGEL 19,90
mit Sauce Hollandaise & Heurige Kartoffeln

**BÄRLAUCH-KARTOFFEL
PUFFER** 13,90
mit Frühlingssalat & Knoblauchdip

WEIN DES MONATS

SANGIOVESE TOSCANA IGT 1/8l
Tenuta Caparzo, Italien 2021 5,90

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE 5,10
Basilikum – Limetten – Grenadine 0,4l

NACHSPEISEN

ERDBEER-TIRAMISU 7,90

EISMARILLENKNÖDEL 5,00
vom Tichy (1 Stk.)

*Allergene: auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.
Unser Fachpersonal berät Sie gerne.*