

Saisonale Karte

unser Küchenchef empfiehlt

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 6,50

LACHS-AVOCADO-TARTAR 15,90

fein garniert, mit Brotchips

APERITIF

ERDBEERBOWLE 6,50

ORIGINAL PFIRSICH 6,90

BELLINI DI CANELLA 0,1l

HAUPTSPEISEN

SPARGEL-RISOTTO 13,90

mit Rucola & Grana

GEGRILLTE 19,90

MARINIERTE HÜHNERBRUST

Gröstl (Kartoffel - Spargel - Gemüse)

GEGRILLTER 32,90

KALBSRÜCKEN

mit cremigen Spargel-Tagliatelle

GEGRILLTES 25,90

LAMMKOTELETT

mit Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln

GEBACKENER SPARGEL 20,90

im Prosciuttomantel mit Sauce Tartare & Frühlingssalat

SOLO SPARGEL 19,90

mit Sauce Hollandaise & Heurige Kartoffeln

GEGRILLTE GARNELEN 26,90

mit Spargel-Risotto, Rucola & Grana

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 8,50

TOPFENOBERSNOCKERL 8,50

auf Erdbeerspiegel

EISMARILLENKNÖDEL 5,00

vom Tichy (1 Stk.)

Allergene: auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.

Unser Fachpersonal berät Sie gerne.