

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frizzante Rosé (Sektellerei, Szigeti) 0,10l	5,20
Schilerol/Minze/Limetten	4,80
Hugo	4,50

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe	4,60
Hausgemachte Tagliolini mit Spargel und Lachs	9,90

HAUPTSPEISEN

Gratinierter Spargel mit Sauce Vinaigrette, Prosciutto, Grana dazu Petersilienkartoffeln	14,90
Schweinemedallions mit Spargel, Sauce Hollandaise und Heurige Kartoffeln	16,90
Spargel – Risotto mit Blattsalat	12,90
Gebackener Spargel im Prosciuttomantel auf Frühlingssalat	14,90
Marinierte Hühnerbrust auf cremigen Rucolanudeln	14,90
Gegrilltes Lachsmittelstück mit Spargel - Risotto	18,90

DESSERT

Somlauer Nockerl auf Schokoladenspiegel	6,90
Zwei Stück Eismarillenknödel von Tichy	6,80
Eierlikörparfait auf Fruchtmark	6,20

ALLERGENE – auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.
Unsere Fachservicekräfte beraten Sie gerne.