



EMPFEHLUNG

WEIN EMPFEHLUNG:

Gelber Muskateller 2023
Weingut Nigl, Kremstal 1/8 l € 6,50

Zweigelt 2017
Weingut Jurtschitsch, Kamptal 1/8 l € 4,90

SUPPE:

Spargelcremesuppe mit feinen Spargelstückchen € 7,90

HAUPTSPEISEN:

Bunter Sommersalat mit gegrillten Scampi & Spargel € 24,90

Rosa gebratener Schweinslungenbraten im Speckmantel auf
Spargelragout (weißer & grüner Spargel) mit Petersilerdäpfel € 27,90

Klassischer Solospargel* mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfel € 23,90
*Mit Parmaschinken € 29,90

Spargelrisotto (weißer & grüner Spargel) mit Rinderfiletstreifen € 26,90

Spargelrisotto (weißer & grüner Spargel) mit Scampi € 26,90

Spargelrisotto mit oder ohne frischem Grana € 22,90
(vegetarisch / vegan)

Panciotti in Parmesanbutter geschwenkte Teigtaschen
gefüllt mit Spargelspitzen & Mascarpone (vegetarisch) € 23,90

Scampi & Calamari Fritti mit Sweet Chilli Dip
und grünem Salat € 28,90

HAUSGEREIFTE DRY AGED SPEZIALITÄTEN

Unser Servicepersonal berät Sie gerne!

DESSERT:

Pistazien Soufflé mit Schokoladensauce
und frischem Schlagobers & Minze € 10,90

Gedeck € 3,30 (Brot, Oliven, Käse und Stoffserviette)