



Spargel, Kalb und Morchel

05. - 29. MAI

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND -SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft	0,4 l 4,90 €
Schorle	0,4 l 4,20 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses:
Marillen-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,2 l 5,90 €
--	----------------

"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence!

Flasche 0,75l	17,50 €
Glas 0,20l	4,70 €



Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!

SUPPE / VORSPEISE / VEGETARISCH

Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Mandelsahne..... 4,20 €

Kalbescarpaccio mit Morchel-Kerbel-Füllung, Rucolasträußchen, Parmesanspäne und Kräuterdressing..... 12,90 €

Tagliatelle in Kräuterrahm mit grünem Spargel, Morcheln, Kirschtomaten und Parmesan..... 11,90 €

HAUPTGERICHTE

Kalbsmedaillons von der Lende auf Morchel-Cognac-Sauce mit grünem Spargel im Speckmantel, Grilltomate und Röstinchen..... 24,90 €

Zanderfilet mit Morchelkruste auf Kerbel-Weißwein-Sauce, dazu Spargelgemüse und Baby-Kartoffeln..... 17,90 €

Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu kleine Pellkartoffeln..... 14,50 €

dazu wahlweise:

- gekochter Schinken.....4,90 €
- Speck von der "Speck-Alm".....5,90 €
- gebratenes Lachsfiletmedaillon mit Bärlauchpesto.....6,50 €
- kleines Wiener Schnitzel vom Kalb.....6,90 €

Unsere Empfehlung:

**Weihenstephaner
Saisonbier:**

0,5 l für 3,60 €



DESSERT

Rhabarber-Törtchen und Rhabarber-Crumble an Mangospiegel, dazu marinierte Erdbeeren und Minze..... 8,50 €