



# Spargel, Kalb und Morchel

03. - 30. MAI 2019

## 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   5,50 €
Schorle	0,4 l   4,90 €

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

Schorle	0,4 l   5,50 €
---------	----------------

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

	0,2 l   6,50 €
--	----------------

## "La Cuvée de Lisa"

**Die Rosé-Spezialität aus der Provence!**

Flasche 0,75l	16,50 €
Glas 0,20l	4,80 €



**Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!**

## SUPPE UND VORSPEISE

**Spargelcrèmesuppe**  
mit Spargel einlage und Gartenkresse..... 4,50 €

**Frühlingsblattsalat**  
mit mariniertem Spargelsalat,  
dazu Kräuter-Vinaigrette..... 10,50 €  
dazu mit Räucherlachsstreifen..... 12,50 €

## VEGETARISCH

**Tagliatelle in leichter Spitzmorchel-Rahmsauce,**  
dazu Spargelstückchen, Kirschtomaten  
und Parmesan..... 11,90 €

## DESSERT

**Joghurt-Limetten-Mousse**  
mit marinierten Erdbeeren ..... 7,80 €

## HAUPTSPEISEN:

### EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF:

**Gebratene Medaillons  
von der bayer. Kalbslende**  
auf Spargel-Ragout, dazu Morchel-Rahmsauce  
und Kartoffelgratin..... 22,50 €

**Portion Schrobenauser Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,  
dazu kleine Pellkartoffeln..... 16,90 €  
dazu wahlweise:

- gekochter Schinken..... 5,50 €
- kleines Wiener Schnitzel vom Kalb..... 6,50 €
- kleines Rinderlendenmedaillon vom bayerischen Weiderind (120g)..... 8,50 €
- Lachsmedaillons mit Basilikumpesto..... 6,90 €

### Unsere Empfehlung:

**Weihenstephaner  
Jubiläumsbier:**

0,5 l für 3,80 €

