



Photo by Mgg Vitthakorn on Unsplash

Spargel, Morchel & Geflügel

03. - 30. MAI 2021

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND -SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsafte, Birnensafte oder Apfelsafte von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Safte 0,4 l | 5,90 €
Schorle 0,4 l | 4,90 €

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

Schorle 0,4 l | 5,90 €

Rosenzauber-Spritz (alkoholfrei) Apfelsider, Rosen, Minze, Waldbeeren dazu Tonic

0,2 l | 6,90 €

"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence!

Flasche 0,75l 18,00 €
Glas 0,20l 5,20 €

Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!



SUPPE UND VORSPEISE

Spargelcrèmesuppe

mit Spargeleinlage und Bärlauch-Espuma 4,50 €
Bierempfehlung: Pils naturtrüb und Original Helles

Blattsalat mit mariniertem Spargel, gekochtes Ei 10,50 €

• mit Räucherlachs-Joghurt-Terrine 12,50 €

• mit Wachtelbrüstchen im Panchettamantel 13,50 €

Bierempfehlung: Original Helles und Kristall Weißbier

VEGETARISCH

Südtiroler-Schlutzkrapfen mit Spargelfüllung

auf Spinatbeet in leichter Morchelcreme 12,50 €

Bierempfehlung: Hefe Weißbier

Spargellasagne „Reindl“

mit grünem und weißem Schrobenshausener Spargel, auf Spinatbeet in leichter Cremesauce und

Bergkäse überbacken...(vegetarisch)..... 12,50 €

• mit norwegischem Lachs 16,50 €

Bierempfehlung: Hefe Weißbier und Kristall Weißbier

DESSERT

Hausgemachte Rhabarber- und Erdbeergrütze

mit Joghurtschaum und Vanilleeis..... 7,50 €

"Café Gourmand"

Zweierteil Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu ein Espresso.....6,80 €
dazu ein Cappuccino oder ein Haferl Kaffee.....7,50 €

HAUPTSPEISEN

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

Blätterteigschiffchen

mit grünen und weißen Stangenspargel,

Ragout fin von Hähnchenfilet in Morchelcremesauce

dazu eine hausgemachte Hollandaise..... 17,50 €

Bierempfehlung: Hefe Weißbier und Pils naturtrüb

Spargelrisotto mit Pouladenbrüstchen

an Morchelcremesauce..... 18,90 €

Bierempfehlung: Dunkles Weißbier und 1516 Kellerbier

Portion Schrobenshausener Stangenspargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder

zerlassener Butter, dazu Frühlingsspellkartoffeln 16,90 €

dazu wahlweise:

- gekochter Schinken..... 5,50 €
- kleines Schnitzel 7,50 €
- Lachsmedaillons 6,90 €
- kleines Lendensteak (120g)..... 7,90 €
- Kalbslendenmedaillons mit Morchelcremesauce ... 8,90 €

Unsere Empfehlung:

DAS NEUE HELLE

Süffig, mild, bayerisch
– ein Helles, wie es sein sollte.

0,5 l 3,80 €

