

Schaumsuppe von gelbem Paprika und Zitronengras mit Frühlingsrollen
5,80 /A,C,G,L,O

Parmesanschaumsuppe mit grünem Spargel und Öl von weissen Trüffeln
5,80 /G,L,O

Weisser und grüner Spargel gratiniert mit Ziegenkäse und Beinschinken
11,80 /A,G,L

Spargel in der Mandelkruste mit Prosciutto di Parma
12,80 /A,C,H,

Wachtelbrust auf Risotto von Donau Morcheln und roter Portweinsauce
15,80 /G,L,O

Schlutzkrapfen mit Topfen – Spinatfülle, Butterbrösel und Bergkässchaum
9,20 /A,C,G,L

Schwertfischcarpaccio mit Gurkensalat und Wasabi – Zitronen- Ingwerdressing
13,80 /A,C,D,G,M

Hühnerleber mit gegrillter Birne und Birnen - Pfeffersorbet
9,80 /G,L,O

Ziegenkäse im Speckmantel gratiniert mit Kräutern auf altem Balsamico und Ruccola
10,80 /A,C,G,M

Medaillons von der Truthahnbrust im Parmesanmantel, gefüllt mit Salami und Mozzarella auf Basilikumsauce, Gnocchi und Melanzanistrudel
14,50 /A,C,G,H,L

Risotto von weissem und grünem Spargel
14,80 /A,G,L,O

Ricottaravioli mit Calamares, Bärlauch – Zitronenpesto und geschmorten Tomaten
15,80 /A,C,G,L,R

Rücken vom Landschwein mit Dijonsenf – Kräuterkruste auf Erdäpfelgulasch mit Chorizo
16,80 /A,G,L,M

Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butterbröseln und Salzkartoffeln
17,80 /A,C,G,O

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz und weisser Spargel mit Prosciutto und Parmesan, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
20,80 /A,C,G,L,O

Steak vom Lamm mit Kräuterkruste auf Ratatouille mit getrockneten Tomaten und gebackene Erdäpfelknödel mit Mozzarellafülle
19,90 /A,C,G,L,M,O

Rosa Entenbrust auf Himbeersauce mit rotem Rübenpüree, grünem Spargel und Wasabi Mayonnaise
23,50 /A,C,F,G,L,M,N,O

Roastbeef vom Angusrind auf Marchfelder Spargel mit Kräuterseitlingen, Blütenpfeffersauce und mariniertem Mangold
27,80 /A,G,M,L,O

Schottischer Lachs auf offener Lasagne mit Gemüse – Spargelfülle und Kräuterschaum
18,80 /A,G,L,O

Filet vom Seesaibling auf Risotto von weissem und grünem Spargel mit Wiesenkräuter Pesto und mariniertem Mangold
26,50 /A,G,L,M,O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit Fruchtragout und Orangenblüteneis
8,60 /A,C,G,H,O

Sorbetvariation von Erdbeer, Blutorange und Mango
8,20 /O

Mousse von Erdbeeren und Banane mit weisser Schokoladensauce und Eis
8,80 /A,C,G,H,O

Vanillecremebrulée mit Mangoragout und Himbeersorbet
8,80 /C,G,O

Panna Cotta mit Caipirinhasorbet und marinierten Erdbeeren
8,80 /A,C,G,O

Käse

Camembert Normandie au lait cru, Münster petit, Chabis blanc, Coeur de Neufchatel, Brique de Brebis, Bresse bleu, Langres, Reblochonnet, Select Lyonnaise, Rondin de Chevre, Bergkäse
13,80 /A,C,G,H,M

Gedeck pro Person 2,50 / A,C,G,H,N

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle.

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

