

Spargel aus dem Marchfeld und Bärlauch



Aperitifempfehlung

Campari Spritz

Prosecco, süßer Wermut, Campari €7

The Gardener (alkoholfrei)

Red Bull Organics Tonic Water, Hollunderblütensaft, Zitrone, Gurke €6

Getränkeempfehlung

Roter Traubensaft

Handverlesen aus der Thermenregion
0,5l gespritzt €6 oder 0,25l pur €4

Suppen und Vorspeisen

Bärlauchsuppe

mit Eierstich €6

Spargelcremesuppe

mit geröstetem Weißbrot €6

Roastbeef vom Ochsen

mit Spargelsalat und eingelegtem Wachtelei aus Miesenbach €15

Weinempfehlung

Roter Veltliner 24 1/8 €4,80

Weingut Heiderer Mayer, Wagram DAC

Gelbgrün, in der Nase zart mit frischer Apfelaromatik und Minztönen,
elegante saftige Frucht

Cabernet Sauvignon 2021 St. Andrä am Zicksee, Burgenland 1/8 €4,80

Saftige Beerenfrucht, würzig, mineralisch



Hauptspeisen

**Saftige Rindsrouladen vom Ochsen
in Wurzelrahmsauce
mit Butternudeln €21**

**Zart Rosa Schweinemedallions
in der Bärlauchkruste
mit Spargel, Buttersauce und Erdäpfel €22**

**Gegrilltes Filet vom Heilbutt
mit Bärlauchpüree und Spargel €24**

Vegetarisch

Spargelpaella
Saftiger Safran Basmatireis
mit Spargel, Champignons, Gemüse und Parmesan €19

Dessert und Eis

Topfen Crème Brûlée Küchlein
mit Zimtzucker überbacken und Vanille Espuma €8

Walnusseisbecher
Vanilleeis, Cookieeis, karamalisierte Walnüsse,
Schokosauce und Schlagobers €7

Digestif

Espresso Martini
Absolut Wodka, Kaffeelikör und Espresso €6,80