

**COUVERT**  
HAUSGEMACHTES BROT | AUFSTRICH | GEMÜSE  
PRO PERSON EUR 4,5

## SUPPEN

**KLARE RINDSUPPE | FRITTATEN**  
EUR 5,2

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2025 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

**KLARE RINDSUPPE | LEBERNOCKERL**  
EUR 5,5

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2025 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

**SPARGEL-CREMESUPPE | SPARGELSTÜCKE**  
EUR 8,8

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2025 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

# VORSPEISEN

## GRÜNSPARGEL

MORCHELN | HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

EUR 17

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch | Kammern | 2024 | EUR 6

## SPARGEL VINAIGRETTE

EUR 16

Weinempfehlung: Chardonnay | Rabl | Langenlois | 2025 | EUR 5,4

## SPARGEL CHATREUSE | IMPERIAL KAVIAR

EUR 24

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2025 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

## CASSOULET

BIO-SPARGEL | KALBSBRIES | MORCHELN

EUR 21

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2025 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

## GÄNSELEBER CRÈME BRÛLÉE

RHABARBER | HAUSGEMACHTES BRIOCHE

EUR 21

Weinempfehlung: Hirschin Riesling | H. Hirsch | Kammern | 2019 | EUR 7

# SPARGEL-SPEZIALITÄTEN

## GEBACKENER BIO-SPARGEL CURRY-EI SOSSE

EUR 32

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Toni S. A. Bauer | Feuersbrunn | 2024 | EUR 4

## BIO-SPARGEL HOLLANDAISE PETERSIL-ERDÄPFEL

EUR 33

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc | Frauwallner | Straden | 2025 | EUR 5,8

## SPARGEL RISOTTO BLACK TIGER GARNELE

EUR 27

Weinempfehlung: Chardonnay | Rabl | Langenlois | 2025 | EUR 5,4

## RIB-EYE STEAK SPARGEL GRÖSTL | JUNGZWIEBEL | OLIVE

EUR 39

Weinempfehlung: Heideboden | Anita Hans Nittnaus | Gols | 2023 | EUR 6

UNSER BIO-SPARGEL KOMMT VON  
SPARGELHOF FAMILIE MALAFA



# HAUPTSPEISEN

**BRANZINOFILET**  
RADIESCHENRISOTTO | ESTRAGONCREME  
EUR 38

Weinempfehlung: Riesling „Loibenberg“ | Domäne Wachau | 2024 | EUR 5

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB**  
ERDÄPFEL-RAHMGURKEN-SALAT  
EUR 28

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Am Berg 2024 | Weingut Ott | EUR 5,5

**SIMMENTALER RINDERFILET**  
ROTWEINZWIEBEL | ERDÄPFELRISOTTO | TRÜFFELSCHAUM  
EUR 42

Weinempfehlung: Cuvée Josanna | Salzl | Illmitz | 2021 | EUR 7,8

Wir bitten um Verständnis das ab 5 Personen  
eine Gesamtrechnung ausgestellt wird.

# DESSERT

**MARINIERTE ERDBEEREN IM HONIGSCHAUM**

*EUR 14*

**TOPFENKNÖDEL**

**ERDBEER-RHABARBER-RAGOUT | BUTTERBRÖSEL**

*EUR 13*

**HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL**

*EUR 9*

**FLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN | BASILIKUM SORBET**

*EUR 13*

**SORBET-VARIATION**

*EUR 14*

**KÄSE-VARIATION**

**SCHWARZE NÜSSE | MAIWIPFELSIRUP**

*EUR 14*