

Als Aperitif empfehlen wir einen Sparkling Rosé,
IngwA®-Tonic oder einen Spumante Ferrari Perlé

Salat mit Kräutern, Oliven und Schafkäse

Gebratenen Garnelen (5 Stk.) mit Knoblauch und Chili

Blattsalat mit gebratenen Spargel, Parmesan, Nüsse

Chilisuppe Spargelsuppe

Rindsuppe mit Frittaten

Haussuppe (3 Einlagen)

Gebäck A

Bandnudeln mit Spargelragout, Blattsalat

Weißer Spargel

Hausgemachte Hollandaise oder Olivenöl und Parmesan

Bärlauchknöderl

Olivenöl, Parmesan und Blattsalat

Fangfrische Forelle gebraten (aus eigenem Weiher)
mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat

Gebratene Goldbrasse

Gemüse und Erdäpfeln

Ragout vom Maibock Schlögel
in Burgunderrahm, Semmelknödel und Preiselbeeren

Kalbskotelette
mit Frühlingsmorcheln, grünem Spargel und Nudeln

Beiriedschnitte (220g)
weißer Marchfeld Spargel, Olivenöl und Parmesan

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherzl
mit Semmelkren und Rösterdäpfeln

Wienerschnitzel vom Stroh-Schwein oder Kalb
Petersilerdäpfeln und Salat

Backhendl (Zubereitungszeit ca. 30 min.)
mit Salat