

Erntefrischer Spargel aus der Nachbarschaft

Vorweg oder für Zwischendurch

Erfrischender Spargelsalat

mit Melone, Feta und Erdbeeren an Walnuss-Dressing d, f, i, 3, 4, 9 / 14,50 €
(auch vegan erhältlich ohne Feta)

Feine Spargelcremesuppe

mit zarten Spargelspitzen, gerösteten Mandelsplittern und Nussbrot-Crostini c, d, e, m, 4, 9 / 8,50 €

Cremiges Spargel-Bärlauch-Risotto

an Jungsalatbouquet mit Kernöldressing d, e, m, 2, 3 / 14,50 €

Spargel für Genießer

Gratinierter Spargel „Elizabeth“ unter Bärlauch-Käse-Haube

dazu Roastbeef, sautierter junger Spinat und Francline-Kartoffeln d, e, 3, 4 / 34,50 €

Zartes Kalbs-Karree an gebackenem Spargel nach „Steirerart“

mit Kürbiskernöl, dazu Macaire-Kartoffeln c, d, m, 4 / 36,50 €

Kross gebratenes Saibling-Filet auf Spargel-Duett

an Wasabi-Hollandaise, dazu Bärlauch-Kartoffelstampf b, c, e, j, m, 2, 3 / 32,50 €

Spargel-Klassiker

Ca. 500 g Spargel (Rohgewicht)

mit Sauce Hollandaise c, j, 2 und/oder Butter d und Kartoffeln / 23,50 €

Zusätzlich mit Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ c, d, m / 29,50 €

Zusätzlich mit Land- oder Kochschinken 2, 3, 8 / 29,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel: Grüner Veltliner Pur, Weingut Stieglmar, Burgenland Österreich

Dieser Weißwein präsentiert sich mit hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch intensive, würzige Frucht am Gaumen und ist angenehm frisch, lebendig und spritzig.

5,40 € Glas 0,15 l / 24 € Flasche 0,75 l