



TAGESSTPEZIALITÄT | SPECIALS

BÄRLAUCHCREMESUPPE ✔ € 8,00
mit Croutons und frischen Kräutern
WILD GARLIC CREAM SOUP
with croutons and fresh herbs

SOMMERLICHER ALMSALAT ✔
Marinierte Blattsalate mit Früchten und Nüssen wahlweise mit
Avocado € 19,90
ODER
3 Riesenscampis € 29,90

SUMMER ALM SALAD
Marinated leaf salads with fruits and nuts optionally with
Avocado
OR
3 giant scampi

MARINIERTE KALBSZUNGE € 12,50
mit Kernöl-Vinaigrette und Vogersalat
MARINATED VEAL TONGUE
with pumpkin seed oil vinaigrette and lamb's lettuce

KNUSPRIGES SPARGEL CORDON BLEU ✔ € 17,90
mit Kochschinken und Gouda gefüllt, gegrillte heurigen Kartoffeln und mariniertem
Vogersalat
CRISPY ASPARAGUS CORDON BLEU
filled with cooked ham and Gouda cheese, grilled young potatoes and marinated
lamb's lettuce

ZWIEBELROSTBRATEN 200G € 32,90
mit Röstkartoffeln, Zwiebelsoße, gegrillter Spargel
ROAST BEEF WITH ONIONS
with roast potatoes, onion sauce, grilled asparagus

PORTION WEISSER SPARGEL CA. 400G ✔ € 21,90
mit heurigen Kartoffeln, wahlweise Nussbutter oder Sauce Hollandaise
(hausgemacht)
PORTION WHITE ASPARAGUS ca. 400G
with young potatoes, choice of nut butter or hollandaise sauce
(homemade)

SCHOKOLADENMOUSSE MIT ERDBEERRAGOUT € 9,00
CHOCOLATE MOUSSE WITH STRAWBERRY RAGOUT

✔ | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

