



Vorspeisen

Vogerlsalat mit Speck & Ei	7,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	8,20
Matjesfilet nach Hausfrauenart	11,80
Beef Tatar mit Toast	14,80
Schafkäsegupferl mit Paprika-Radischenvinaigrette	11,80
Gebackener Spargel auf Blattsalat mit Sauce Tartare	13,80

Suppen

Spargelcremesuppe mit Obershaube	6,20
Kalte Gurkensuppe mit Dille	6,20
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80



Speisekarte

Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinat	13,80
Rahmbeuschel mit Serviettenknödel	13,80
Cordon bleu vom Schwein mit gemischtem Salat	15,80
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	19,80
Gekochter Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	19,80
Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	13,80
Geröstete Leber mit Champignons & Butterreis	13,80
Rindsgulasch mit Salzerdäpfeln	13,80
Strohschweinskotlett gegrillt mit Speckbohnen und Pommes	16,80
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfelsalat	19,80
Pfeffersteak mit Broccoli und Erdäpfelstrudel	28,80
Zanderfilet auf Zuccinirisotto mit geschmorten Kirschtomaten	17,80
Filet vom Radlberger Karpfen gebacken mit Mayonnaisesalat	17,80
Filet vom Kabeljau gebacken mit Erdäpfelsalat	14,80

G|M



Saisonkarte

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi mit Kohlrabi- ZucchiniGemüse und Parmesan	13,80
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree	15,80
Hühnerbrustfilet mit grünem Spargel auf Kräutercreme und bunten Tagliatelle	17,80
Spargelrisotto mit Fenchel und Granatapfelkernen	15,80
Marchfelder Solospargel mit warmen Beinschinken, Sauce Hollandaise & Petersilienerdäpfeln	17,80
Kleines Filetsteak auf Spargel und Erdäpfelgnocchi	28,80

Weinempfehlung

Glas Grüner Veltliner DAC vom Dürnberg, Falkenstein	1/8	4,20
Rosé Miraval Studio von Angelina Jolie & Brad Pitt, Provence		4,80



Aus aus unerer Nachspeisenküche

Frischer Rhabarberstrudel mit Erdbeerschaum	7,80
Topfenockerl mit Rhabarber- Erdbeerragout	7,80
Schokolademousse mit Erdbeer- Orangensalat	7,80
Erdbeereisbecher mit Vanille-, Pistazien- & Erdbeereis	7,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	4,80
Käseteller (Brietorte, Bergkäse, Parmesan) mit Butter und Oliven	9,80
Gelbmanns Salzburger Nockerl für 2-3 Personen	16,80