



VORSPEISEN

Vogersalat mit Speck & Ei	8,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	9,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	13,80
Gebackener Solospargel mit Sauce Tartare und Salatherzen	15,80
Warmer Ziegenkäse mit Honig auf Blattsalat mit Kräutern	13,80
Spargelcremesuppe mit Obershaube	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80



HAUPTGERICHTE

Gebackene Reisknöderln mit Huhn und Erbsen auf Paradeisragout 17,80

Gegrillte Hühnerbrust mit buntem Gemüse, Rosmarinerdäpfeln
und Tzatziki 18,80

Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise, Wiener Beinschinken
und Petersilienerdäpfeln 20,80

Kalbsrahmfleisch mit Marchfelder Spargel und Spinatnockerln 20,80

Gegrillte Beiriedschnitte mit Süßkartoffelpüree und
zweierlei Spargel 26,80

Filet von der Lachsforelle mit grünem Spargel, Petersilienerdäpfeln
und Orangen-Hollandaise 24,80

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Reserve aus der Magnum vom WG Dürnberg 1/8 6,20

Rotweincuvee „de Moines“ 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8 6,20



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Rhabarberstudel mit Erdbeerschaum	7,80
Frische Beeren mit Joghurt und Eis	8,80
Mohnpalatschinke mit Vanillesauce und Kirscheis	8,80
Erdbeereisbecher mit Vanille-, Erdbeer- und Pistazieneis	8,80
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	8,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50