

# Spargelwochen

19.04.2025 – 09.06.2025

## VORSPEISE

### BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit Kräuterschaum | 6,40

### SPARGELCREMESUPPE

mit Sahnehäubchen und Spargelstückchen | 6,40

## HAUPTGERICHTE

### SPARGELSALAT

mit Vinaigrette, Rucola und Kirschtomaten,  
dazu Weißbrot | 19,50

### SPARGEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN

200 g Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter | 20,70

### HAUSGEMACHTE ZITRONENNUDELN

mit frischem Spargel und Blattspinat,  
Parmesan und Hollandaise-Dip | 21,90

### PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT SPARGEL

und Bratkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter | 29,50

### PORTION SPARGEL

200 g Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter | 12,50

## NACHSPEISE

### PANNA COTTA mit Maracujasoße und

frischen Beeren | 6,90

## APERITIF

### RAMAZOTTI ROSATO

mit Tonic Water, Zitrone | 6,00

### APEROL SPRITZ

Sekt, Aperol, Soda | 6,20



## EVENT-VORSCHAU

### MUTTERTAGS-MENÜ

SONNTAG | 11. MAI 2025

#### Aperitif

(Sekt oder Ramazotti Rosato)

\*\*\*

Kleines Kalbsschnitzel mit  
Stangenspargel, Sauce  
Hollandaise und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Duett von Panna Cotta und  
Himbeereis mit frischen Beeren  
39,00 | pro Person

### VATERTAGS-MENÜ

DONNERSTAG | 29. MAI 2025

ab 12 Uhr ofenfrische Hax´n mit  
Sauerkraut und Knödel, dazu a  
Hoibe Bier und a Schnapser´l  
22,90 | pro Person



## WEINEMPFEHLUNG

RÉSERVE CHARDONNAY 2022 FRANKREICH

29,90 € | 0,75 l