

Erdbeerbowle

mit frischen Erdbeeren

Strawberry punch

with fresh strawberries

7

Spargel Frühlingsalat

Haselnuss / Radieschen(H,M)

Asparagus salat with hazelnut / radish

9

Spargelcremesuppe

Tomate / Zitrone(G)

Asparagus cream soup with tomato / lemon

7

Klassischer Spargel aus dem Marchfeld

Hollandaise / Beinschinken / Petersilienerdäpfel(G,C)

Asparagus with sauce hollandaise / leg ham / parsley potatoes

20

Schweineschnitzel

3 Stk. Spargel / Hollandaise / Petersilienerdäpfel(A,G,C)

Pork „Schnitzel“ with 3 pieces asparagus / sauce hollandaise / parsley potatoes

20

Fine Dining Menü

Spargel Frühlingsalat

Haselnuss / Radieschen

Asparagus salat with hazelnut / radish

Spargelcremesuppe

Tomate / Zitrone

Asparagus cream soup with tomato / lemon

Zander Filet vom Grill

Petersilienwurzel / Haselnuss

Grilled pike-perch with parsley root / hazelnut

Lammhüfte „Sous vide gegart“^(68°)

Kräuterpüree / Schmorgemüse

Lamb hip "Sous vide cooked" (68 °) with herb puree / stewed vegetable

Schokoladen Brownie

Himbeeren / Vanille / Erdnüsse

Chocolate brownie with raspberries / vanilla / peanuts

3 Gänge Menü mit Zander 32 oder mit Lammhüfte 34

3 course menu: with pike perch 32 or with lamb hip 34

4 Gänge Menü mit Zander 38 oder mit Lammhüfte 40

4 course menu with pike perch 38 or with lamb hip 40

Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel

Beef soup with pancake stripes or liver dumpling

Schweineschnitzel

Erdäpfelsalat

Pork „Schnitzel“ with potato salad

Marillenpalatschinke

Apricot pancake

17

Marinierter Tafelspitz

Orange / Chicorée

Marinated „Tafelspitz“ with orange / chicory

Schweinsbraten

Kraut / Semmelknödel

Roast pork with cabbage / bread dumpling

Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren

Zwetschkenröster

Caramelized Tipsy „Kaiserschmarrn“ with stewed plums

17

Pro Person verrechnen wir ein Gedeck!

Per person we charge a cover !

Gedeck Brot/Salzbutter/Grammeln (A,F,G,M,P)
Cover Charge bread/salted butter/pork cracklings
2,5

Marinierter Tafelspitz
Orangenfilets/ Chicorée (L, M)
Marinated „Tafelspitz“ with orange fillets / chicory
8

Beef Tatar (100g)
Dotter/Toasbrot (A, C, G, D)
Beef Tartare (100g) with yolk / toast bread
15

Rindsuppe mit Wurzelgemüse
Leberknödel oder Frittaten (A, G, C, L)

Beef soup with vegetables with liver dumpling or pancakes stripes
6/5

Schweineschnitzel

Erdäpfelsalat (A,C,L)

Pork „Schnitzel“ with potatoesalad

14

Gulasch

Spiegelei / Würstel / Gurke (A,P)

„Gulasch“ of beef with egg / sausage / gherkin

11/15

Schweinsbraten

Kraut / Semmelknödel (A,C,G,M)

Pork roast with cabbage / dumpling

14

Gebackenes Freilandhuhn

Brust und Keule / Gurkensalat (A,C)

Fried free range chicken with cucumber salat

15

Tafelspitz

Apfelkren / Schnittlauchsauce / Cremespinat (A,C,L,G,O)

„Tafelspitz“ with apple horseradish / chive sauce / spinach

16/19

Wiener Schnitzel vom Kalb

Blattsalat (A,C,O)

Original „Wiener Schnitzel“ from veal with green salad

20

Kalbsleber vom Grill

Apfel-Zwiebelcreme / Braterdäpfel (A,G,L)

Veal Liver from the Grill with apple onion cream / roasted potato

17

Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel (A,L,O)

Roast beef with onions / fried potato

19

Fregula Sarda (Hartweizen Pasta)

Tomaten / Oliven / Schafkäse / Zwiebel (A)

Fregula Sarda (durum wheat asta) with tomato / sheep cheese / onion

14

Zander Filet vom Grill

Petersilienwurzel / Haselnuss (D,G,H)

Grilled pike-perch with parsley root / hazelnut

19

Lammhüfte „Sous vide gegart“ (68°)

Kräuterpüree / Schmorgemüse (A,C,G)

Lamb hip „sous vide cooked“ (68 °) wild garlic puree / stewed vegetables

21

Erdbeerparfait

Rhabarberragout (S,C,G)

Strawberry Parfait with rhubarb ragout

7

Marillenpalatschinke(A,C,G,O)

Apricot pancake

1 Stk 3,9 / 2 Stk 5,5

Apfelstrudel

Vanilleeis / Schlagobers (A,C,G,E,H,O)

Apple Strudel with vanilla ice cream / whipped cream

6

Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren

Zwetschenröster (A,C,G)

Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with stewed plums

8

Schokoladen Brownie

Himbeeren / Vanille / Erdnüsse (A,C,E,G)

Chocolate brownie with raspberry / Vanilla / Peanuts

8

Käse

Schaf / Ziege / Kuh(G,O)

Cheese

Sheep / Goat / Cow

12