

FRÜHLING IM OLEANDER

Spargelzeit ist Genusszeit -
einfach, fein und mit viel Liebe gekocht



UNSER HERZSTÜCK ZUR SPARGELZEIT

TAGLIATELLE mit grünem Spargel

feine Paprikastreifen | Parmesanchips

17⁹⁰

Empfohlen mit Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg | Weingut Skoff, Gamlitz | 1/8l 5⁹⁰

VORSPEISEN | VEGETARISCH

SPARGELCREMESUPPE

weißer Spargel | Radieschen | Kresse

6²⁰

GRÜNER SPARGELSALAT

Radicchio | Gurke | Fenchel | Zuckererbsen | würziger Feta
Welschriesling | Otto Riegelnegg, Gamlitz | 1/8l 4⁵⁰

16⁹⁰

HAUPTSPEISEN

ZANDER

zart gebratenes Zanderfilet | grüner Spargel | Salzkartoffeln
Grüner Veltliner Federspiel | Weingut Schmelz, Wachau | 1/8l 5⁵⁰

22⁹⁰

SPARGEL CORDON BLEU

knackiger Blattsalat | Sauce Hollandaise

Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg | Weingut Skoff, Gamlitz | 1/8l 5⁹⁰

18⁹⁰

SOLO SPARGEL

Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise

Grüner Veltliner Federspiel | Weingut Schmelz, Wachau | 1/8l 5⁵⁰

14⁹⁰

+ Schweinemedallions

+ 7⁹⁰

Chardonnay „Reisbühl“ | Weingut Leberl, Großhöb ein | 1/8l 5⁹⁰

+ Wulkatal Prosciutto | Hans Bauer, Pöttelsdorf

+ 6⁹⁰

Grüner Veltliner Federspiel | Weingut Schmelz, Wachau | 1/8l 5⁵⁰

KLASSISCH

ZWIEBELROSTBRATEN

vom Beiried | kurz gebraten | Zwiebelsaft & Stroh | Bratkartoffeln
Zweigelt Goldberg | Weingut Achs, Gols | 1/8l 4⁹⁰

24⁵⁰

INDISCH

MILDES INDISCHES CURRY

orientalische Gewürze | Jeera-Reis | **vegan**

Grüner Veltliner | Weingut Mariel, Wulkaprodersdorf | 1/8l 4⁵⁰

17⁵⁰

DESSERT

leichte TOPFENNOCKERL

Erdbeerspiegel | frische Erdbeeren | weiße Schokolade | aromatischer Erdbeerlikör

8⁹⁰