

FRÜHLING IM OLEANDER

FrISChe Aromen, feine Kräuter und ehrliche Küche -
so schmeckt der Frühling im Oleander



UNSER HERZSTÜCK IM FRÜHLING

BÄRLAUCHRISOTTO

cremiges Risotto | leicht karamellisierter Ziegenkäse | glacierte Karotte
Empfohlen mit Riesling „Pluris“ 2024 | Weingut Gritsch, Wachau | 1/8l 6²⁰

17⁹⁰

VORSPEISEN | VEGETARISCH

BÄRLAUCHCREMESUPPE

fein | aromatisch | Mozzarella-Bärlauchspieß

6²⁰

BÄRLAUCHKNÖDEL

locker | gefüllt mit würzigem Schafkäse | feines Bärlauchpesto
Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg | Weingut Skoff, Gamlitz | 1/8l 5⁹⁰

15⁹⁰

FISCH

LACHS

zart gebraten | auf cremigem Bärlauchrisotto
Grüner Veltliner Federspiel | Weingut Schmelz, Wachau | 1/8l 5⁵⁰

22⁹⁰

PANNONISCHE BOUILLABASSE

Filets von Wels | Zander | Karpfen aus heimischer Fischerei | Weißbrot
Gemischter Satz | Weingut Mariel, Wulkaprodersdorf | 1/8l 4³⁰

17⁹⁰

KLASSISCH

ZWIEBELROSTBRATEN

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

24⁵⁰

LAMM

LAMMSTELZE

zart geschmort | Selleriepüree | feines Bärlauchpesto

27⁹⁰

LAMMKRONE

kurz gebraten | Kartoffeln | Zucchini | Thymianjus
Kleine Sünde oder Chardonnay „Reisbühl“ | Weingut Leberl, Großhöflein | 1/8l 5⁹⁰

25⁹⁰

INDISCH

MILDES INDISCHES CURRY

orientalische Gewürze | Jeera-Reis | **vegan**
Grüner Veltliner | Weingut Mariel, Wulkaprodersdorf | 1/8l 4⁵⁰

17⁵⁰

DESSERT

EIERLIKÖR-TIRAMISU

Mascarpone - Oberschre*me* | aromatischer Eierlikör
auf Wunsch mit einem zusätzlichen Schuss Eierlikör +2⁵⁰

7⁹⁰