



---

## Unsere Spargelkarte

Spargelcremesuppe <sup>A1, G</sup> mit frischen Spargelscheiben und Malzbrot-Croutons	6,50 €
Tomahawk-Steak vom Weiderind (1100g) für 2 Personen <sup>A1, C, G</sup> mit Spargel, Petersilienkartoffel und hausgemachter Sauce Hollandaise	89,00 €
Entrecôte vom Weiderind (250 g) <sup>A1, C, G</sup> mit Spargel, hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Butterkartoffeln	34,90 €
Flammkuchen „Frühling“ (vegan) <sup>A1, F</sup> mit veganer Flammkuchencreme, fermentiertem Tofu- Speck, frischen Spargelscheiben und Cocktailtomaten	17,50 €
Portion Spargel (ca. 350g) <sup>G, O</sup> mit brauner Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln	18,90 €
Dazu bieten wir zusätzlich an:	
Schnitzel vom Strohschwein, paniert (ca. 100g) <sup>A1, C</sup>	7,80 €
Wiener Kalbsschnitzel (ca.100g) <sup>A1, C</sup>	11,00 €
Saiblingsfilet (ca.90g) <sup>D</sup>	10,80 €
Wacholderschinken <sup>Z1, Z2, Z3, Z4, Z5</sup>	8,50 €
Schokoladenküchlein <sup>A1,C, G</sup> mit marinierten Erdbeeren, Sauerrahmeis und Schlagrahm	9,50 €

## Unsere Getränkeempfehlung

Ayinger Frühlingsbier <sup>A1, A5</sup> Untergärige, naturtrübe Saisonspezialität   Alkoholgehalt: 5,5%   Stammwürze: 12,8°	0,5 l - 4,60 €
Ayinger Maibock <sup>A1, A5</sup> Untergäriger, heller Bock   Saisonspezialität   Alkoholgehalt: 6,9%   Stammwürze: 16,5°	0,5 l - 4,60 €
RED Summer <sup>O</sup> Rotwein - Cuvée - Weingut Sommer, Mörbisch, Neusiedler See, Burgenland	0,25 l - 7,50 € 0,75 Fl. - 20,50 €
Sommer-Cuvec <sup>O</sup> Weißburgunder, Chardonnay - Cuvée - Weingut Sommer, Mörbisch, Neusiedler See, Burgenland	0,25 l - 6,80 € 0,75 Fl. - 18,00 €