

**Unsere Empfehlung zur Spargelzeit
von 13.04.2026 bis 31.05.2026**

Ofenfrisches Sauerteigbrot mit Butter und Aufstrich ^{AFGHN} Fresh sourdough bread with butter and spread	€ 7,50
Carpaccio vom Weiderind mit gehobeltem Parmesan, Ruccola und sautierten Spargelspitzen mit Balsamico-Dressing ^{GLOM} Carpaccio of Austrian beef with parmesan, rucola and sautéed asparagus with balsamic dressing	€ 17,90
Cremesuppe vom weißen Spargel mit Croutons ^{AG} Cream soup of white asparagus with croutons	€ 7,90
Weißer Spargel mit brauner Butter, Frühlingskartoffeln und frischen Gartenkräutern ^G White asparagus with brown butter with spring potatoes and fresh garden herbs	€ 22,90
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Sauce Hollandaise mit weißem Spargel und sautierten Kräutererdäpfeln ^{CGMO} Pink-grilled veal sirloin with Hollandaise sauce white asparagus and sautéed herbal potatoes	€ 27,90
In Kräutern gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto vom grünen und weißen Spargel ^{DG} Grilled salmon trout fillet on herb with asparagus risotto from green and white asparagus	€ 25,90

Zum Süßen Ausklang empfiehlt die Patisserie

Lauwarmer Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis ^{ACFG} Warm strawberry-rhubarb crumble with vanilla ice cream	€ 9,50
--	--------

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

