

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Wir bedanken uns recht herzlich, dass Sie Ihren Abend bei uns verbringen und wir Sie kulinarisch Verwöhnen dürfen.

Unsere feine aber kleine Speisekarte wird regelmässig geändert, damit wir unsere gebotenen Speisen stets mit frischen Produkten für Sie zubereiten.

Ob Suppe Oder Vorspeise, meine Empfehlung für euch

Kräftige Rindsuppe mit Fittaten, hausgemachtem Kaspressknödel oder Grießnockerl 6.-

Spargelcremesuppe mit Obershäubchen und Croutons 7.-

Bunter mariniertes Spargel-Radieschen-Rhabarbersalat mit gekochtem Ei und Gebäck 15.-

*Beef Tartar mit gewürzter Butter, Toast und gebackenen Salbei
15.-*

*Geräucherter Alpenlachs mit zweierlei Spargel und Eier-Remoulade
15.-*

Empfehlungen zum Hauptgang

Zwiebel.- oder Vanilleroastbraten (kurz gebraten) mit hausgemachten
Erdäpfelpuffer 23.-

Hausgemachte Pasta mit zweierlei Spargel, geräucherten Lachs und
gemischtem Blattsalat 17.-

„**Der Wiener Klassiker**“ Original Kalbswiener Schnitzel in der Pfanne mit
Butterschmalz goldgelb gebacken, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat 25.-

Kalbsfiletspitzen in Metaxa-Rahmsauce mit gebratener
Erdäpfelroulade 24.-

Spieß vom Schweinslungenbraten auf Prosciutto-Spargel mit Kräuterbutter
und Erdäpfelroulade 20.-

Spargel Cordon Bleu vom Huhn serviert mit Erdäpfel- Vogerlsalat 20.-

Hühnerbrustfilet „**Pariser oder Feinschmecker Art**“ mit Jasminreis und
Gurken-Rahmsalat 19.-

Buntbarschfilet im Sesammantel gebraten, serviert auf cremigen
Spargelnudeln 22,-

Marktfrischer Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise und
Petersilienerdäpfeln 18.-

Für unsere Süßen

2 Stk. Hausgemachte Topfen- Erdbeerknödel in Butterbrösel gerollt mit
Rhabarbereis von „ Das Eis aus P-dorf“(Wartezeit ca.10 Minuten) 10.-

„ **Die süße Überraschung**“ Wir servieren Ihnen kleine süße Köstlichkeiten aus
der Patisserie 8.-

„**KWS Käseteller**“ verschiedene Sorten aus ausgewählten Österreichischen
Käsereien fein garniert mit Schwarzbrot aus Sauerteig 12.-