



Frühlingskarte

Spring menu

Spargelcremesuppe mit Vulcano Rohschinken Crisps (G,L,O) € 7,50

Cream of asparagus soup with Vulcano raw ham crisps (G,L,O)

Bärlauch - Graupenrisotto mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse (G,L) € 15,50

Wild garlic and pearl barley risotto with green asparagus and fresh goat's cheese (G,L)

Hausgemachte Tiroler Schlutzkrapfen mit Bärlauchfülle, brauner Butter, Schnittlauch und Parmesan dazu grüner Salat (A,C,G,L) € 16,50

Homemade Tyrolean Schlutzkrapfen with wild garlic filling, brown butter, chives and parmesan served with green salad (A,C,G,L)

Marchfelder Weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (C,G) € 22,50

Marchfeld white asparagus spears with hollandaise sauce and parsley potatoes (C,G)

+ **160 g Schweinefilet** € 8,00
+ 160 g pork fillet

+ **180 g Forellenfilet (D)** € 8,00
+ 180 g trout fillet (D)

+ **Haller Gewürzschinken (L)** € 5,50
+ Haller spiced ham (L)

Frische Erdbeeren mit Sahne (G) € 7,50
Fresh strawberries with cream (G)

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Himbeersauce und Vanilleeis (A,C,G) € 11,50

Chocolate cake with liquid center on raspberry sauce and vanilla ice cream (A,C,G)