

FRÜHLINGSERWACHEN

SPARGEL VOM DETTER & MEHR

Zitrusmarinierter Spargel mit gebeiztem Rinderfilet und Asiasalat aus Rust	€	8,90
Spargelcremesuppe mit Gewürzblättereigkissen und Leindotteröl	€	4,70
Cremige Erdäpfelgnocchi mit grünem Spargel, Spinat und Jersey blue	€	13,10
Grüner und weißer Spargel mit Beinschinken vom Schmölz, Estragonerdäpfel und Zitronenmayonnaise	€	16,80
Forellenfilet gebraten auf Emmerrisotto mit Graumohn und Birne, dazu roh marinierter Spargelsalat	€	19,50
Gebratene Hendlbrust auf Erbsencreme, Bärlauchravioli und Austernpilze	€	16,50

WIR SIND HEIß AUF EIS VOM EISFUX AUS ST. ANDRÄ WÖRDERN

Eiskaffee mal anders Vanille- und Haselnusseis verrührt mit Cult Caffè und Schlag	€	4,50
Erdbeereis und Rhabarber Eine Kugel Erdbeereis und Rhabarberkompott mit Schlag und Bienenstich	€	5,40
Banane und Schokolade Bananen- und dunkles Schokoladeneis mit Schlag, Cookies und warmer Schokoladensauce	€	6,20
Eine Kugel Eis im Waffelstanizel	€	1,30

Meine Küchenphilosophie ist es, möglichst alles frisch zuzubereiten, mit dem Anspruch auf die bestmögliche Qualität.
Diese Qualität braucht Zeit. Bitte geben Sie uns diese und nehmen Sie sich Zeit um zu genießen

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und gesetzlichen Abgaben
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, dann verlangen Sie bitte unsere speziell gekennzeichnete Speisekarte.